

# jamie Oliver & Co



# Desserts

hachette  
CUISINE



jamie  
Oliver & Co

# Desserts



hachette  
CUISINE



# Bienvenue



© David Loftus

**U**n dessert... Et c'est un sourire qui se dessine instantanément sur un visage. Et ça, j'adore ! Que vous ayez envie d'une belle tarte appétissante, d'un gâteau qui crée l'étonnement ou de ces indétrônables petits biscuits classiques, vous découvrirez dans ce livre des douceurs pour tous les instants : déjeuner familial, goûter ou encore fêtes. Au final, il n'y a rien de plus gratifiant que de chercher la petite douceur qui fera craquer les amis !

*Jamie Oxx*

Jamie Oliver est un phénomène dans le monde de la cuisine. Il est l'une des personnalités de la télévision les plus appréciées et l'une des figures du Royaume-Uni qui s'exportent le mieux.

Jamie a incité les gens à passer plus de temps en cuisine et même à cultiver leur propre potager. Ses émissions sont diffusées dans plus de 100 pays, dont la France, les États-Unis, l'Australie, l'Afrique du Sud, le Brésil, le Japon et l'Islande. Traduits en plus de 30 langues, ces livres de cuisine sont des best-sellers dans le monde entier.

La chaîne de restaurants *Jamie's Italian* est très populaire au Royaume-Uni. Quant au restaurant *The Fifteen*, créé en 2002, il permet à des jeunes de se former dans ses trois établissements répartis dans le monde, en utilisant des produits de qualité. Le nouveau restaurant londonien de Jamie, *Barbecoa*, a été ouvert en partenariat avec le chef américain Adam Perry Lang. Jamie partage sa vie entre Londres et l'Essex, avec sa femme, Jools, et ses quatre enfants, Poppy, Daisy, Petal et Buddy.



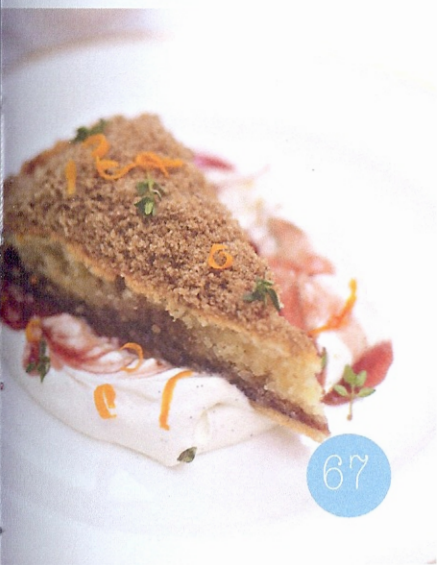






RECETTES  
TESTÉES  
DANS LES  
CUISINES DE  
JAMIE OLIVER

49



67



85

# SOMMAIRE

11 PETITS ET GRANDS  
GÂTEAUX

51 TARTES

73 AUTRES DOUCEURS

86 SHOPPING

89 TABLE DES RECETTES

90 INDEX DES  
INGRÉDIENTS

91 TABLE DES MATIÈRES







# Petits et grands gâteaux

---

## LISTE DES RECETTES

---

Madeleines à l'eau de rose • Éclairs trois façons • Gâteau de brownie • Battenberg au chocolat • Gâteau au citron et coulis de grenade • Cookies au chocolat et au beurre de cacahuète • Génoise Victoria • Gâteau à la noix de coco • Cheesecake au café • Cake aux pommes et à la mélasse • Sablés à la fraise • Cupcakes au miel et au citron vert • Gâteau glacé au citron et au pavot • Parfait glacé au yaourt et aux fruits • Sachertorte • Cookies aux flocons d'avoine et au gingembre • Le trifle très rétro de Madame Oliver • Carrot cake, à l'abricot et au miel • Moelleux au chocolat • Crumble framboises-grenade









Pour 18 madeleines

## MADELEINES À L'EAU DE ROSE

de Georgie Socratous

### INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine, tamisée
- Le jus et le zeste finement râpé d'½ citron
- 2 cuil. à soupe d'eau de rose (voir *Shopping* p. 88)
- 100 g de sucre glace
- Des pétales de rose séchés (facultatif)

**1** Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Faites fondre le beurre dans une casserole. Prenez-en un peu pour beurrer les moules et laissez refroidir le reste.

**2** À l'aide d'un batteur électrique, fouettez les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Incorporez la farine avec une cuillère. Ajoutez le beurre, le zeste de citron et 1 cuillerée à soupe d'eau de rose. Garnissez vos moules de la préparation et faites cuire environ 8 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

Ces petits gâteaux possèdent un subtil goût de fleur et sont encore meilleurs dégustés avec un thé délicatement fleuri.

Prévoyez des moules spéciaux pour les madeleines.

**3** Tamisez le sucre glace dans un bol, ajoutez le reste d'eau de rose et assez de jus de citron pour délayer.

**4** Démoulez les biscuits sur une grille pour les laisser refroidir, puis arrosez avec le glaçage et saupoudrez de pétales de rose séchés.

#### Thé complémentaire :

##### Thé du jardin de campagne

Faites sécher des pétales de rose et de géranium non traités pendant 15 à 20 minutes à 150 °C (th. 5). Mélangez avec du thé noir, puis préparez comme d'habitude.

Pour 22 à 24 éclairs

## ÉCLAIRS TROIS FAÇONS

de Georgie Socratous

### INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre, coupé en cubes
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 140 g de farine
- 3 œufs

#### Fraises et crème

- 70 g de chocolat noir
- 1 noix de beurre
- 1 poignée de fraises, équeutées et coupées en morceaux
- 50 g de sucre en poudre
- Les graines d'1 gousse de vanille
- 20 cl de crème fraîche entière et liquide

#### Chocolat et cardamome

- 70 g de chocolat au lait
- 1 noix de beurre
- 1 cuil. à café de graines de cardamome (voir *Shopping* p. 88)
- 20 cl de crème fraîche entière et liquide
- 25 g de sucre en poudre

#### Chocolat blanc et thé vert

- 70 g de chocolat blanc
- 1 noix de beurre
- 1 ½ cuil. à café de poudre de thé vert matcha (voir *Shopping* p. 88)
- 20 cl de crème fraîche entière et liquide
- 25 g de sucre

**1** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Mettez le beurre dans une casserole avec 25 cl d'eau et 1 pincée de sel. Faites chauffer doucement en remuant pour que tout soit bien fondu.

*Ces adorables petits choux sont incroyablement faciles à faire.*

**2** Faites bouillir le beurre, puis retirez-le du feu. Incorporez la farine en la travaillant rapidement avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se détache bien des bords. Laissez refroidir quelques minutes. Dans un bol, battez les œufs puis ajoutez-les progressivement dans la casserole pour obtenir une pâte brillante.

**3** Tapissez plusieurs plaques à pâtisserie de papier sulfurisé et déposez la pâte à choux à l'aide d'une poche à douille, si vous en avez une. (Si vous n'avez pas de poche à douille, placez la pâte dans un sac plastique, puis coupez l'un des coins inférieurs – et voici une poche à douille instantanée !) Pressez délicatement la préparation en bâtonnets de 7 cm de long en laissant un espace suffisant entre chaque éclair, car ils vont doubler de volume.

**4** Mettez au four et faites cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que les éclairs soient fermes et dorés. Mettez-les sur une grille et faites une entaille à l'aide d'un couteau dans chaque éclair afin que la vapeur puisse s'échapper. Laissez refroidir complètement pendant que vous préparez les garnitures.

#### Fraise et crème

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, remuez, puis laissez refroidir un peu. Mélangez les fraises dans le sucre, en les écrasant un peu. Ajoutez les graines de vanille à la crème fraîche et fouettez jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface puis incorporez les fraises. Garnissez les éclairs avec la crème aux fraises et glacez le dessus avec le chocolat fondu.





### Chocolat et cardamome

Faites fondre le chocolat avec la noix de beurre au bain-marie, mélangez puis laissez refroidir un peu. Brisez puis jetez les écorces des graines de cardamome, conservez les petites graines noires, et écrasez-les pour obtenir une poudre fine. Ajoutez-les à la crème avec le sucre et fouettez jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface. Garnissez les éclairs de crème et glacez le dessus avec le chocolat.

### Chocolat blanc et thé vert

Faites fondre le chocolat blanc et le beurre au bain-marie, mélangez puis laissez refroidir un peu. Incorporez la poudre de thé avec 1 cuillerée à soupe d'eau bouillante pour former une pâte. Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface, puis ajoutez la pâte de matcha. Garnissez les éclairs avec la crème au thé vert et glacez le dessus avec le chocolat.



Pour 12 à 20 personnes

## GÂTEAU DE BROWNIE

d'Anna Jones

### INGRÉDIENTS

- 400 g de beurre doux
- 400 g de chocolat noir à 70 % de cacao, cassé en morceaux
- 75 g de farine
- 1 cuil. à café de levure
- 3 cuil. à soupe de cacao
- 250 g d'amandes entières, non émondées, ou 250 g d'amandes en poudre
- 8 gros œufs, blancs et jaunes séparés
- 300 g de sucre blond en poudre
- Quartiers de clémentine et crème fouettée ou glace à la vanille, en accompagnement

#### Amandes rôties au miel

- 200 g d'amandes, effilées
- 3 cuil. à soupe de miel

#### Ganache de couverture

- 200 g de crème fraîche entière et liquide
- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao, cassé en morceaux

**1** Sortez le beurre de son emballage et utilisez le papier pour beurrer l'intérieur de deux moules à manqué de 24 cm de diamètre. Tapissez le fond de chaque moule d'un cercle de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

**2** Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Pendant ce temps, tamisez la farine, la levure et le cacao. Si vous utilisez des amandes entières, réduisez-les en poudre fine, comme de la chapelure, dans le bol d'un robot.

*Voici un gâteau à ne pas prendre à la légère. Il s'agit d'un dessert généreux, riche en chocolat, qui peut être réalisé la veille de la dégustation : préparez simplement la ganache de couverture et assemblez le tout le jour même.*

**3** Une fois le chocolat fondu, retirez-le du feu. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez le sucre et fouettez brièvement de nouveau. Mettez de côté. Ajoutez le chocolat aux jaunes d'œufs, en remuant fermement mais délicatement. Incorporez cette préparation aux blancs d'œufs. Prenez soin de ne pas avoir la main trop lourde et cessez de mélanger dès que les dernières traces de blancs ont disparu. Incorporez la farine et les amandes. Répartissez la pâte dans les moules à gâteau et enfournez 25 à 30 minutes. Les gâteaux doivent être fermes au toucher mais encore moelleux à l'intérieur.

**4** Pour préparer les amandes rôties au miel, répartissez les amandes sur une plaque à pâtisserie, arrosez-les avec le miel puis mélangez avec vos mains pour les enrober grossièrement. Une fois les gâteaux cuits, sortez-les du four et enfournez les amandes au miel 5 à 10 minutes pour les faire dorer.

**5** Laissez les gâteaux refroidir complètement avant de les démouler. Une fois les amandes dorées, utilisez une spatule à poisson pour les décoller de la plaque, et cassez-les ou réduisez-les en petits morceaux de praline. Laissez refroidir.





**6** Une fois les gâteaux refroidis, préparez le glaçage à la ganache. Faites chauffer la crème dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'elle frémit, versez le chocolat et retirez du feu. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, lisse et brillant.

**7** Gardez le plus beau des deux gâteaux pour terminer et placez l'autre sur une assiette ou un plat de service. Ils seront encore un peu

tendres au cœur donc manipulez-les avec précaution. Étalez la moitié de la ganache sur le premier gâteau puis placez l'autre au-dessus. À l'aide du dos d'une cuillère, étalez le reste du glaçage sur le gâteau. Saupoudrez d'amandes au miel. Servez avec des quartiers de clémentines et 1 cuillerée de crème fouettée ou de glace.

Pour 10 à 12 personnes

## BATTENBERG AU CHOCOLAT

de Georgie Socratous

### INGRÉDIENTS

- 350 g de beurre, à température ambiante (+ un peu pour beurrer les moules)
- 350 g de sucre en poudre
- 6 œufs
- ½ cuil. à soupe d'extrait de vanille
- 2 cuil. à soupe de lait
- 285 g de farine avec levure incorporée
- 50 g d'amandes en poudre
- 40 g de cacao
- 125 g de confiture de framboises
- 450 g de massepain ou de pâte d'amande

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), et beurrez deux petits moules à cake (22 x 8 cm).

2 Divisez en parts égales le beurre et le sucre dans deux saladiers, et battez les deux préparations. Ajoutez 3 œufs dans chaque saladier tout en battant. Incorporez la vanille et la moitié du lait dans l'un, puis ajoutez 175 g de farine. Dans l'autre, incorporez le reste de farine, les amandes en poudre, le cacao et le reste du lait. Mélangez puis versez dans les moules beurrés. Faites cuire pendant 30 à 40 minutes. Laissez refroidir 10 minutes puis démoulez sur une grille.

*Ce gâteau est préparé avec du cacao à la place du colorant alimentaire rose. Vous trouverez le massepain au rayon pâtisserie de votre supermarché. Utilisez les restes de gâteau pour un trifle.*

3 Pour assembler, faites chauffer la confiture puis passez-la à la passoire. Égalisez les côtés et le dessus des gâteaux au couteau pour que tous les deux forment deux blocs rectangulaires d'une même taille. Coupez-les en deux dans la longueur afin d'obtenir deux longues bandes de chaque gâteau. Placez l'une des bandes de génoise nature sur une planche puis garnissez généreusement le dessus et les côtés de confiture avec un pinceau. Faites la même chose avec une bande de génoise au chocolat et assemblez les deux, en les collant côte à côte. Placez délicatement les bandes de génoises restantes sur le dessus, en recouvrant les premières d'une génoise de couleur différente. Garnissez tous les côtés de confiture. Retaillez le gâteau, si besoin, pour que les bords soient bien droits.

4 Abaissez le massepain sur une planche à découper en plastique légèrement beurrée pour former un rectangle de 35 x 24 cm, en recoupant les bords pour qu'ils soient nets. Placez le gâteau sur l'un des plus petits côtés et enroulez-le dans le massepain, en plaçant la jointure de la pâte sur le dessous. Retaillez pour soigner la finition.





Pour 16 personnes

## GÂTEAU AU CITRON ET COULIS DE GRENADE

d'Anna Helm-Baxter

### INGRÉDIENTS

- 225 g de beurre, mou
- 225 g de sucre blond
- 6 œufs, jaunes et blancs séparés
- 375 g de farine
- $\frac{1}{4}$  cuil. à café de sel
- 1  $\frac{1}{2}$  cuil. à café de levure
- Le jus (environ 12,5 cl) et le zeste de 3 gros citrons

### Coulis de grenade

- 50 g de sucre glace
- 1 cuil. à soupe de sirop de grenade
- 1-2 cuil. à café d'eau

1 Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Beurrez un moule rond à fond amovible de 23 cm de diamètre puis tapissez le fond de papier sulfurisé.

2 Battez le beurre avec 200 g de sucre pour obtenir un mélange très pâle et crémeux. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un, en battant pour bien incorporer le tout.

3 Tamisez la farine avec le sel et la levure. Ajoutez un tiers de ce mélange à la pâte, puis un tiers du jus de citron. Poursuivez en versant tour à tour la farine et le jus de citron jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Puis mélangez-y le zeste.

« Allégé en sucre » ne signifie pas obligatoirement « allégé en goût ». Grâce à quelques réductions et substituts stratégiques, vous pouvez vraiment réaliser des gâteaux (ou des biscuits) tout aussi délicieux.

4 Dans un saladier bien propre et sec, battez les blancs d'œufs au fouet électrique avec les 25 g de sucre restant, jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface. Incorporez la moitié des blancs battus dans la pâte pour l'assouplir, puis, à l'aide d'une grande cuillère, ajoutez délicatement le reste des blancs, en faisant attention à ne pas trop faire travailler la préparation.

5 Versez le tout dans le moule et égalisez la surface. Faites cuire 60 à 70 minutes dans le four, en tournant le moule de 180 degrés à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes dans le moule, puis mettez le gâteau sur une grille.

6 Pour le glaçage, battez tous les ingrédients ensemble, en ajoutant l'eau goutte par goutte, jusqu'à obtenir la consistance d'un coulis. Une fois le cake refroidi, piquez-le à plusieurs reprises avec un couteau puis arrosez du coulis.





**ALLÉGÉ  
EN SUCRE**

*Les blancs d'œufs allègent ce gâteau  
qui reste meilleur servi le jour  
de sa préparation. Servez-le  
accompagné de la crème fouettée.*







## COOKIES AU CHOCOLAT ET AU BEURRE DE CACAHUËTE

de Georgie Socratous

Sucrés et légèrement salés, le chocolat et le beurre de cacahuète forment une association de génie, venant des États-Unis. Pour vous faire vraiment plaisir, essayez-les ensemble dans des cookies ou avec du lait.

### INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 100 g de cassonade
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 150 g de beurre de cacahuète avec morceaux (voir *Shopping* p. 88)
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 1 ½ cuil. à café de bicarbonate de soude
- 50 g de chocolat au lait

**1** Dans un saladier, à l'aide d'un batteur électrique ou d'une cuillère en bois, battez le beurre avec le sucre et la cassonade pour obtenir un mélange léger et crémeux. Ajoutez la vanille et le beurre de cacahuète puis mélangez bien. Dans un bol, battez l'œuf, et ajoutez-le dans le saladier. À l'aide d'une grande cuillère, incorporez délicatement la farine et le bicarbonate de soude. Hachez le chocolat en petits morceaux. Lorsque la farine est quasiment incorporée, ajoutez le chocolat.

**2** Déposez la pâte à cookies sur une feuille de film alimentaire et roulez-la en forme de saucisson. Tournez les extrémités comme pour un emballage de bonbon et placez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

**3** Au moment de cuire les cookies, préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Retirez le film alimentaire de la pâte à cookies et, très délicatement, utilisez un couteau pour trancher des disques de 2,5 cm d'épaisseur. Disposez-les sur la plaque en les espaçant pour qu'ils puissent s'étaler en cuisant. Faites cuire environ 9 minutes, jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés, mais toujours un peu mous pour qu'ils ne durcissent pas trop en refroidissant. Avec beaucoup de précaution, déposez les cookies sur une grille à l'aide d'une spatule. Une fois refroidis, servez-vous !

Pour 8 personnes

## GÉNOISE VICTORIA

de Ginny Rolfe

### INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre mou (+ un peu pour beurrer les moules)
- 200 g de sucre blond en poudre
- 4 gros œufs
- 200 g de farine avec levure incorporée (+ un peu pour saupoudrer dans les moules)
- 1 cuil. à café rase de levure
- 2 cuil. à soupe d'eau de rose (+ quelques gouttes pour la garniture)
- Sucre glace, pour décorer

#### Garniture

- 25 cl de crème fraîche entière et liquide
- Les graines d'1 gousse de vanille, fendue et raclée
- 1 cuil. à soupe de sucre blond en poudre
- 4 cuil. à soupe de confiture de framboises
- 120 g de framboises, un peu écrasées

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez deux moules à manqué de 20 cm de diamètre, recouvrez la base de chaque moule de papier sulfurisé et saupoudrez légèrement les rebords de farine. Battez le beurre avec le sucre pour obtenir un mélange léger et aéré. Ajoutez les œufs un à un, en battant avant d'ajouter le suivant, puis incorporez la farine, la levure et l'eau de rose.

**2** Répartissez la pâte dans les deux moules, en l'étalant soigneusement avec une spatule. Faites cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Plantez la pointe d'un couteau au centre des gâteaux : s'il en ressort propre, cela signifie qu'ils sont cuits ; s'il reste de la pâte sur la lame, remettez les gâteaux au four pour quelques minutes. Laissez refroidir un peu les gâteaux puis démoulez sur une grille pour les laisser complètement refroidir.

**3** Pendant ce temps, fouettez la crème fraîche avec les graines de vanille, le sucre et un trait d'eau de rose jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface. Choisissez le plus beau des deux gâteaux et mettez-le de côté. Prenez le second et placez-le sur l'assiette à dessert. Découpez le dessus du gâteau pour qu'il soit plat, puis étalez la confiture, suivie de la crème fouettée. Parsemez de quelques framboises, recouvrez de l'autre gâteau et saupoudrez de sucre glace.







Pour 10 personnes

## GÂTEAU À LA NOIX DE COCO

d'Andy Harris

### INGRÉDIENTS

- Beurre fondu, pour les moules
- 390 g de farine (+ un peu pour saupoudrer dans les moules)
- 210 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de levure
- 41,5 cl de lait de coco
- 8 blancs d'œufs
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

#### Glaçage

- 200 g de sucre en poudre
- 4 cuil. à soupe d'eau
- 2 blancs d'œufs
- ½ cuil. à café d'extrait de vanille
- 350 g de noix de coco râpée surgelée (voir encadré) ou de noix de coco en poudre et 75 g de copeaux de noix de coco, pour décorer

**1** Préchauffez le four à 175 °C (th. 5-6). Beurrez légèrement deux moules à manqué de 20 cm de diamètre avec le beurre fondu. Saupoudrez de farine et tapez pour ôter l'excédent.

**2** Tamisez la farine, le sucre et la levure dans un grand saladier. Ajoutez le lait de coco et mélangez pour obtenir une préparation lisse. Réservez.

**3** Mettez les blancs d'œufs, l'extrait de vanille et une pincée de sel dans un saladier puis battez au fouet jusqu'à

*Populaire dans le Sud de l'Amérique, ce gâteau blanc offre une douceur délicate ; ce qui en fait un support parfait pour mettre en valeur son glaçage soyeux et sensuel, et sa garniture coco.*

l'apparition de pics fermes en surface, soit environ 5 minutes. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte. Partagez le tout en deux dans les moules et faites cuire environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau enfoncé dans les gâteaux ressorte propre. Laissez refroidir sur une grille puis démoulez les gâteaux.

**4** Mettez la noix de coco surgelée (si vous en utilisez) dans un saladier d'eau chaude pour la décongeler. Retirez-la du saladier et pressez-la pour ôter tout liquide.

**5** Pour le glaçage, mettez le sucre et l'eau dans une petite casserole et faites bouillir à feu moyen pour obtenir un sirop épais. À l'aide d'un fouet électrique à vitesse moyenne, battez les blancs en neige pas trop ferme. Augmentez la vitesse et versez progressivement le sirop jusqu'à l'apparition de pics épais et brillants en surface. Ajoutez l'extrait de vanille.

**6** Pour assembler le gâteau, recoupez finement le dessus d'un des gâteaux pour obtenir une surface plane. Placez





ce gâteau sur une assiette à dessert et garnissez d'un tiers du glaçage. Saupoudrez d'un quart de noix de coco. Posez le second gâteau par-dessus, puis étalez le reste du glaçage sur le dessus et les côtés. Pendant que le glaçage est encore frais et collant, parsemez des copeaux de noix de coco et du reste de noix de coco râpée. Laissez le glaçage sécher un peu avant de servir.

La noix de coco râpée surgelée donne un meilleur aspect et plus de goût à ce gâteau que la noix de coco en poudre. Vous pourrez en trouver dans des magasins alimentaires spécialisés ou dans les épiceries asiatiques.

Pour 12 personnes

## CHEESECAKE AU CAFÉ

d'Andy Harris

### INGRÉDIENTS

- 680 g de fromage à la crème (Philadelphia), battu
- 200 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 450 g de crème fraîche épaisse
- 2 doses d'expresso
- $\frac{3}{4}$  cuil. à soupe de café moulu
- Cacao en poudre, pour décorer

#### Pour la base

- 230 g de beurre doux et froid, coupé en morceaux
- 110 g de sucre en poudre
- 190 g de farine
- 70 g de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

#### Sauce caramel au café

- 80 g de cassonade
- 1 dose d'expresso serré
- 70 g de beurre doux
- 6,5 cl de crème fraîche entière et liquide

**1** Pour la base, mixez à l'aide d'un robot le beurre, le sucre, la farine, le cacao et une pincée de sel dans un bol, jusqu'à ce que le tout prenne la forme d'une pâte. Formez une boule, puis déposez-la délicatement dans un moule rond de 23 cm de diamètre avec un fond amovible bien étanche et une charnière. Pressez la pâte uniformément. Mettez la pâte au réfrigérateur pour 30 minutes ou préparez la base la veille.

*Cette recette est inspirée de celle d'Emily Luchetti du restaurant Farallon de San Francisco.*

*Vous pouvez remplacer l'expresso par 2 cuillerées à soupe de café instantané.*

**2** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites cuire la base pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme au toucher puis laissez-la complètement refroidir.

**3** Pour la préparation au fromage à la crème, à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne, fouettez le fromage à la crème pour qu'il soit lisse. Incorporez le sucre et mélangez de nouveau. Ajoutez les œufs, un à un, en battant bien après chaque ajout. Incorporez la crème fraîche épaisse, les 2 doses d'expresso et le café moulu pour obtenir un mélange homogène.

**4** Répartissez uniformément la préparation au fromage à la crème sur la base dans le moule. Placez le moule dans un grand plat allant au four et remplissez délicatement ce dernier d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du moule à charnière. Faites cuire le cheesecake pendant 75 à 90 minutes à 150 °C (th. 5). Vérifiez la cuisson en secouant un peu le moule : le cheesecake ne doit être ni trop liquide ni trop ferme et doit avoir levé juste au-dessus du rebord du moule.





**5** Retirez le moule du plat à four, faites passer la lame d'un couteau le long des bords intérieurs pour décoller les côtés, et laissez refroidir à température ambiante pendant 30 minutes. Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit bien frais et recouvrez de film alimentaire pendant environ 5 heures ou mieux, toute une nuit.

**6** Pour la sauce, mélangez la cassonade, l'expresso, le beurre et la crème fraîche

dans une casserole. Faites chauffer pour faire fondre le sucre, portez à ébullition et faites cuire 3 à 4 minutes. Laissez refroidir un peu et mélangez avant de servir.

**7** Sortez le cheesecake du réfrigérateur et retirez les bords du moule. Mettez le gâteau sur une assiette à dessert, saupoudrez le dessus du cheesecake de cacao puis servez nappé de sauce au caramel et au café.

Pour 12 personnes

## CAKE AUX POMMES ET À LA MÉLASSE

d'Anna Jones

### INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 1 cuil. à café de cannelle, moulue
- ½ cuil. à café de clous de girofle, moulus
- 2 cuil. à soupe de mélasse (voir *Shopping* p. 88)
- 150 g de vergeoise blonde
- 2 œufs, à température ambiante
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de levure
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 morceau de gingembre de 3 cm, pelé et finement râpé
- 3 pommes à cuire, de type Bramley ou Boskoop, pelées et coupées en cubes
- Beurre, pour beurrer le plat

### Glaçage au miel

- 125 g de beurre, à température ambiante
- 5 cuil. à soupe de miel
- 1 petite poignée d'amandes, grossièrement hachées

Voici un cake riche addictif, avec un goût à la fois prononcé et réconfortant. Les pommes Boskoop sont ici excellentes.

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tamisez la farine dans un saladier avec la cannelle et les clous de girofle moulus.

2 Dans un autre saladier, mélangez la mélasse, la vergeoise, les œufs et l'huile. Ajoutez la levure et le bicarbonate de soude à la préparation à la farine et aux épices tamisées, toujours en remuant. Incorporez le gingembre et les pommes.

3 Beurrez un moule à cake de taille standard et versez la pâte à l'intérieur. Égalisez la surface et faites cuire pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau plantée dans la partie la plus haute en ressorte propre. Si le dessus semble brunir trop rapidement, couvrez le cake d'une feuille d'aluminium. Retirez-le du four et laissez refroidir 5 minutes avant de le démouler sur une grille et de le laisser complètement refroidir.

4 Pour le glaçage, fouettez le beurre et le miel au batteur électrique pour obtenir un mélange aéré. Nappez-en le dessus du cake, saupoudrez d'amandes et servez avec une tasse de thé.











## SABLÉS À LA FRAISE

d'Andy Harris

### INGRÉDIENTS

- Beurre fondu, pour beurrer la plaque à pâtisserie
- 270 g de farine
- 1 cuil. à soupe de levure
- 1 pincée de sel
- 55 cl de crème fraîche entière et liquide (+ un peu pour dorer les sablés)
- 450 g de fraises, coupées en tranches
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

**1** Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Beurrez légèrement une plaque à pâtisserie.

**2** Tamisez la farine, la levure et 1 pincée de sel dans un saladier. Ajoutez 30 cl de crème fraîche et mélangez pour former une pâte. Pétrissez délicatement sur une surface légèrement farinée. Formez un cercle de pâte de 25 cm de diamètre, d'environ 7 mm d'épaisseur. Découpez 4 cercles de pâte avec un emporte-pièce fariné de 7,5-8 cm et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Rassemblez les restes de pâte et mettez en forme de nouveau. Prélevez les 2 derniers cercles.

*Aussi légers qu'une plume, ces petits gâteaux, proches des scones, sont uniquement sucrés par leur garniture à la fraise.*

**3** Enduisez le dessus des sablés de crème fraîche avec un pinceau puis faites-les cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Déposez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

**4** Mettez les fraises dans un saladier avec le sucre en poudre, le sucre glace et l'extrait de vanille, en remuant pour bien mélanger ou en les écrasant un peu. Fouettez le reste de crème dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance ferme.

**5** Ouvrez les sablés en deux et garnissez-les d'1 cuillerée de crème fouettée, puis ajoutez un peu de la préparation aux fraises et refermez-les. Servez avec le reste de crème fouettée et de fraises.

Pour 20 cupcakes

## CUPCAKES AU MIEL ET AU CITRON VERT

de Kevin Gould

### INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre doux, à température ambiante (+ un peu pour beurrer le moule)
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de miel clair, ou 10 cl d'eau de fleur d'oranger (+ un peu pour décorer)
- 2 cuil. à café de zeste de citron vert, finement râpé
- Le jus d'½ citron vert
- Quelques gouttes d'extrait naturel de vanille
- 4 œufs moyens
- 250 g de farine avec levure incorporée

### Glaçage au beurre et au miel (facultatif)

- 3 cuil. à soupe de beurre doux
- 3 cuil. à café de jus de citron vert
- 2 cuil. à café de zeste de citron vert, finement râpé
- 125 g de miel clair, un peu 10 cl d'eau de fleur d'oranger ou d'eucalyptus (voir *Shopping* p. 88)

**1** Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Beurrez deux plaques à 12 cavités à muffins ou cupcakes, ou remplissez des caissettes à cupcakes.

**2** Dans le bol d'un robot, battez le beurre avec le sucre et le miel jusqu'à obtenir un mélange pâle et crémeux. Ajoutez le zeste et le jus de citron vert, l'extrait de vanille, et mixez le tout. Tout en mixant, ajoutez les œufs, un par un. Pour terminer, toujours en mélangeant,



© Emma Lee

*Ces petits gâteaux sont faciles à faire et parfaits avec une bonne tasse de thé.*

ajoutez peu à peu la farine, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.

**3** Répartissez la pâte dans les cavités ou les caissettes, arrosez de miel puis faites cuire 18 à 20 minutes. Si le dessus brunit trop vite, couvrez les cupcakes d'aluminium. Laissez refroidir au moins 10 minutes avant de démouler.

**4** Pour faire le glaçage, fouettez le beurre à la main puis ajoutez le jus et le zeste de citron vert et le miel progressivement afin que le glaçage ne tourne pas. Quand ce dernier est homogène, garnissez-en les cupcakes refroidis.



Pour 4 à 6 personnes

## GÂTEAU GLACÉ AU CITRON ET AU PAVOT

d'Abi Fawcett

### INGRÉDIENTS

- 250 g de sucre
- 3 œufs
- 250 g de farine avec levure incorporée
- 20 cl de beurre fondu
- Le zeste râpé d'1 citron
- 2 cuil. à soupe de graines de pavot
- 17,5 cl de crème fraîche entière et liquide
- 100 g de sucre glace
- Le jus d'½ citron
- ½ citron, finement émincé
- Tranches de citron pour décorer

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez le sucre avec les œufs pour obtenir un mélange léger. Ajoutez la farine, le beurre fondu, le zeste de citron et les graines de pavot. Mélangez bien. Versez la pâte dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre et faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un

couteau plongé au cœur du gâteau en sorte propre. Laissez refroidir puis coupez en deux dans le sens horizontal.

**2** Fouettez la crème avec 2 cuillerées à soupe de sucre glace jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface. Étalez-la en couche épaisse sur la moitié inférieure du gâteau.

**3** Mélangez le sucre glace avec le jus de citron et le demi-citron finement émincé. Placez la moitié supérieure du gâteau sur la crème fouettée, nappez du glaçage au citron, décorez des tranches de citron et terminez en saupoudrant quelques graines de pavot.

© Sam Stowell



Pour 12 à 16 personnes

## PARFAIT GLACÉ AU YAOURT ET AUX FRUITS

de Sarah Tildesley

### INGRÉDIENTS

- 250 g de fraises
- 16 cuil. à soupe de yaourt nature
- 250 g de bananes
- 250 g de framboises
- 250 g de mûres
- Fruits rouges, en accompagnement

1 Tapissez un moule à cake de film alimentaire. Dans un blender ou un robot, mixez les fraises avec 4 cuillerées à soupe de yaourt. Versez le mélange dans le moule et placez au congélateur pendant au moins 15 minutes.

2 Pendant ce temps, lavez le bol du robot ou du blender puis mixez les bananes avec 4 cuillerées à soupe supplémentaires de yaourt. Ajoutez cette nouvelle couche dans le moule et remettez au congélateur. Répétez l'opération avec les framboises puis avec les mûres, toujours en incorporant à chaque fois 4 cuillerées à soupe de yaourt.

Le yaourt glacé est un incontournable de l'été.

Les enfants se jetteront dessus dès qu'ils verront toutes ces couleurs éclatantes. Il n'y a cependant ici rien d'artificiel – ce sont les fruits qui apportent de la couleur. Utilisez les fruits que vous avez sous la main, tous font l'affaire.

3 Le dessert est prêt dès que la couche supérieure est ferme, mais vous pouvez le conserver au congélateur aussi longtemps que vous le souhaitez. Tranchez le parfait encore glacé et servez avec des fruits rouges.





© Myles New

Pour 8 à 12 personnes

## SACHERTORTE

de Ginny Rolfe

### INGRÉDIENTS

- 140 g de beurre mou (+ un peu pour beurrer le moule)
- 170 g de chocolat noir
- 115 g de sucre glace, tamisé
- 6 œufs, jaunes et blancs séparés
- 115 g de sucre en poudre
- 125 g de farine

#### Garniture

- 175 g de confiture d'abricots
- ½ cuil. à café de jus de citron

#### Glaçage

- 285 g de sucre cristallisé
- 29 cl d'eau
- 200 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à génoise rond de 23 cm de diamètre et garnissez le fond d'un disque de papier sulfurisé.

**2** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Retirez-le du feu et laissez-le légèrement refroidir.

**3** Fouettez le beurre avec le sucre glace pour obtenir un mélange léger et aéré. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un et continuez à battre.

**4** Dans un autre saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez progressivement le sucre pour obtenir un mélange brillant.

*Ce célèbre gâteau au chocolat a été créé à Vienne en 1832 par Franz Sacher pour un diplomate local. La génoise somptueuse, avec sa garniture à l'abricot et son glaçage brillant au chocolat, n'a certainement pas désu.*

**5** Mélangez le chocolat refroidi avec la préparation au beurre, puis ajoutez les blancs d'œufs et la farine avec une grande cuillère. Versez le tout dans le moule et faites cuire au four pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau plongé au centre du gâteau en ressorte propre.

**6** Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir dans son moule pendant 10 minutes. Retournez et démoulez à l'envers sur une grille, afin que le dessus soit bien plat. Une fois la génoise refroidie, aplanissez si besoin la base du gâteau avec un grand couteau à dents.

**7** Pendant ce temps, pour la garniture, faites chauffer la confiture avec le jus de citron dans une petite casserole, puis utilisez un pinceau à pâtisserie pour en napper le dessus et les côtés du gâteau.





**8** Pour faire le glaçage, il vous faudra un thermomètre à sucre. Mettez le sucre cristallisé dans une casserole à fond épais et ajoutez 29 cl d'eau. Faites chauffer doucement pour faire fondre le sucre, puis portez à ébullition. Laissez bouillir jusqu'à ce que le sirop réduise un peu et atteigne le stade du grand perlé (la température sera alors approximativement de 105 degrés). Retirez la casserole du feu et placez-la

dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson du sirop. Laissez ainsi 1 minute, puis incorporez le chocolat en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Continuez à mélanger jusqu'à ce que le glaçage ait refroidi et soit d'une consistance facile à étaler.

**9** Versez rapidement le glaçage sur le gâteau, en l'inclinant pour obtenir une surface lisse et bien plane. Laissez prendre avant de servir.

Pour 36 cookies

ALLÉGÈS  
EN SUCRE

## COOKIES AUX FLOCONS D'AVOINE ET AU GINGEMBRE

d'Anna Helm-Baxter

### INGRÉDIENTS

- 85 g de beurre mou
- 100 g de chair d'avocat (environ la moitié d'1 gros avocat)
- 85 g de sucre blond
- 50 g de mélasse (disponible dans les épiceries bio ou voir *Shopping* p. 88)
- 1 œuf
- 1 morceau de gingembre de la taille d'un pouce, épluché et très finement râpé
- 200 g de flocons d'avoine
- 150 g de farine de riz
- 1 ½ cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 grosse pincée de sel
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1 cuil. à café de gingembre moulu
- 1 pincée de muscade
- 85 g de noix de pécan, torréfiées et finement hachées (+ 36 noix de pécan entières)
- Sel de mer, pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez le beurre pour qu'il soit bien mou. Incorporez l'avocat pour obtenir une préparation lisse. Ajoutez le sucre et la mélasse en mélangeant, puis l'œuf et le gingembre.

2 Placez la moitié des flocons d'avoine dans le bol d'un robot et mixez à plusieurs reprises. Ajoutez la farine de riz, le bicarbonate de soude, le sel et les épices, et mixez rapidement de nouveau pour mélanger le tout. Versez dans la préparation beurre-avocat puis incorporez les flocons d'avoine restants et les noix de pécan hachées.

3 Déposez 36 portions à la cuillère (de la taille d'une balle de golf) sur une plaque à pâtisserie antiadhésive, en les espaçant de 2 cm environ. À l'aide de votre paume ou du dessous d'un verre, appuyez légèrement sur chaque cookie pour les aplatir et garnissez toutes les portions d'un cerneau de noix de pécan. Saupoudrez chaque cookie d'un peu de sel de mer et faites cuire 15 minutes au four, en retournant la plaque de 180 degrés à mi-cuisson. Laissez refroidir sur la plaque.





L'avocat remplace une partie des graisses saturées dans ces cookies. Vous pouvez accélérer le mûrissement des avocats en les conservant une nuit dans un sac en papier. Si vous utilisez des flocons d'avoine sans gluten, les cookies seront sans gluten.



Pour 20 personnes

## LE TRIFLE TRÈS RETRO DE MADAME OLIVER

de Jamie Oliver

### INGRÉDIENTS

- 8 gros biscuits à la cuiller ou 1 gâteau roulé à la confiture, coupé en tranches
  - 1 barquette de fraises, équeutées et coupées en lamelles
  - 1 petit verre de Cointreau
  - 1 paquet de 135 g de gelée à la fraise en tablettes ou 60 cl de gelée à la fraise
  - 1,2 l de lait
  - 4 cuil. à soupe de sucre
  - 1 sachet de 35 g de poudre de « blancmange » à la fraise (épicerie anglo-saxonnes, voir *Shopping* p. 88)
  - 450 g de quartiers de mandarines au sirop, égouttés
  - 1 paquet de 135 g de gelée à l'orange en tablettes ou 60 cl de gelée à l'orange
  - 30 g de poudre à crème anglaise ou 60 cl de crème anglaise
  - 30 cl de crème fraîche entière et liquide
  - Chocolat râpé et zestes d'orange, en accompagnement
- 1 Disposez les biscuits à la cuillère ou les tranches de roulé à la confiture au fond d'un grand saladier en verre. Mettez les fraises par-dessus et arrosez de Cointreau.

2 Démoulez les carrés de gelée à la fraise des tablettes, mettez-les dans un pichet, ajoutez 30 cl d'eau bouillante. Mélangez pour bien dissoudre la gelée, puis ajoutez 30 cl d'eau froide. Versez sur les biscuits dans le saladier, mettez au frais et laissez prendre.

3 Versez un peu de lait dans un saladier avec 2 cuillerées à soupe de sucre et la poudre de « blancmange ». Mélangez pour dissoudre le tout. Faites chauffer 60 cl de lait, puis versez le lait frémissant sur le mélange de « blancmange ». Remuez puis versez dans la casserole, en fouettant tout en portant de nouveau à ébullition. Mettez ensuite le tout dans le saladier et laissez refroidir, en fouettant de temps en temps, puis déposez sur la gelée aux fraises prise. Laissez prendre cette nouvelle couche au réfrigérateur, puis disposez les quartiers de mandarines par-dessus.

4 Préparez la gelée à l'orange de la même façon que la gelée à la fraise et laissez refroidir avant de verser sur les mandarines. Faites prendre au frais. Une fois pris, préparez la crème anglaise avec le reste de lait et de sucre, ainsi que la poudre. Laissez refroidir puis versez sur la gelée à l'orange. (Si vous voulez ajouter des couches supplémentaires de « blancmange » ou de crème anglaise, comme ma mère l'a fait l'an dernier, ne vous gênez pas !)

5 Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle forme des pics, puis étalez-la sur la couche de crème anglaise. Saupoudrez le trifle de chocolat râpé et de zestes d'orange avant de servir. Quel résultat !



Pour 16 personnes

## CARROT CAKE À L'ABRICOT ET AU MIEL

d'Anna Helm-Baxter

### INGRÉDIENTS

- Le jus (12,5 cl) et le zeste d'1 orange
- 175 g d'abricots secs, finement hachés
- 200 g de miel liquide
- 4 œufs
- 10 cl d'huile de tournesol
- 250 g de farine complète
- 150 g de farine de riz
- 2 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 2 cuil. à café de levure
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe de quatre épices
- 400 g de carottes, épluchées, lavées et finement râpées
- 100 g de noix ou de noix de pécan, torréfiées et hachées
- Le zeste d'1 citron

### Glaçage au citron

- 300 g de fromage à la crème, à température ambiante
- Le zeste finement râpé d'1 citron
- Le zeste finement râpé d'1 orange (+ un peu pour saupoudrer)
- 2 ½ cuil. à soupe de miel liquide

**1** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Garnissez un moule de 23 x 33 cm de papier sulfurisé. Mettez le jus et le zeste d'orange avec les abricots dans une casserole et portez à ébullition, puis éteignez le feu et laissez gonfler les abricots dans le jus.

**2** Pendant ce temps, avec un batteur électrique, fouettez le miel, les œufs et l'huile pendant 3 à 4 minutes pour obtenir un mélange très pâle, léger et mousseux. Dans un autre saladier, mélangez les farines avec le bicarbonate de soude, la levure, le sel et les épices. Incorporez le tout aux œufs.

**3** Ajoutez délicatement le reste des ingrédients puis versez la pâte dans le moule. Faites cuire 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit souple au toucher et qu'un couteau planté dans le gâteau en ressorte propre. Laissez refroidir dans le moule, posé sur une grille.

**4** Pour le glaçage, battez le fromage à la crème pour qu'il soit lisse et bien souple, puis ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien. Étalez uniformément sur le gâteau refroidi.

*Le carrot cake regorge habituellement de sucre et de matières grasses, mais celui-ci a été allégé. Cependant, il contient des abricots et du miel pour rappeler la touche sucrée.*









Pour 4 moelleux

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

d'Anna Helm-Baxter

### INGRÉDIENTS

- 15 cl de beurre fondu ou d'huile
- 150 g de betteraves, épluchées et hachées
- 85 g de bon chocolat noir, à 70 % de cacao, finement haché
- 2 cuil. à soupe de rhum brun ou de brandy
- 3 œufs
- 2 cuil. à soupe de sucre blond
- 2 cuil. à soupe de cacao en poudre, non sucré

**1** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Graissez généreusement quatre moules à gâteau individuel de 15 cl de beurre ou d'huile.

**2** Faites cuire les betteraves au micro-ondes 6 à 8 minutes à température maximum, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Si du jus s'écoule, égouttez-les.

**3** Pendant ce temps, mettez le chocolat et le rhum dans le bol d'un robot. Ajoutez les betteraves cuites, pendant qu'elles sont encore chaudes, et mixez pour obtenir un mélange lisse.

Ces moelleux possèdent un cœur coulant, mais contrairement aux autres moelleux, ils utilisent de la betterave à la place de la quasi-totalité du sucre ! C'est un dessert aux saveurs riches et profondes, pour tous ceux qui n'aiment pas les gâteaux trop sucrés.

**4** À l'aide d'un fouet électrique, battez les œufs avec le sucre pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient triplé de volume et prennent la consistance d'une mousse. Versez la préparation au chocolat sur le bord du saladier contenant les œufs et tamisez le cacao en poudre au-dessus. Avec une grande cuillère, incorporez parfaitement le tout.

**5** Versez le mélange dans les moules, disposez-les sur une plaque. Faites cuire pendant 7 à 9 minutes (pressez délicatement sur le dessus pour vérifier qu'ils sont souples et non collants), puis laissez reposer 1 minute avant de passer la lame d'un couteau le long des côtés du moule et de les retourner sur une assiette. (Vous pouvez conserver les gâteaux non cuits au frais, enveloppés de film alimentaire. Ils auront besoin de 9 à 10 minutes de cuisson dans le four si vous les sortez juste du réfrigérateur.)



Pour 8 personnes

ALLÉGÉ  
EN SUCRE

## CRUMBLE FRAMBOISES- GRENADE

d'Anna Helm-Baxter

### INGRÉDIENTS

- 550 g de framboises surgelées
- 250 g de graines de grenade (la valeur de 2 grenades environ)
- 100 g de beurre froid, coupé en petits cubes de la taille d'un petit pois
- 100 g de farine complète ou multicéréales
- 100 g de farine de riz
- 75 g de flocons d'avoine
- 75 g de vergeoise
- 50 g d'amandes effilées

**1** Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Mélangez les framboises et les graines de grenade dans un grand plat allant au four. Laissez reposer 15 minutes, jusqu'à ce que les framboises commencent à rendre de leur jus.

*Si vous avez la chance de trouver de la farine multicéréales, elle apportera encore plus de texture et de goût à ce crumble.*

**2** Mettez le beurre, la farine complète et la farine de riz dans un grand saladier et pétrissez le tout du bout des doigts pour obtenir un mélange avec de petits morceaux de beurre et de farine. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez avec vos mains, en pétrissant de nouveau la préparation pour obtenir des morceaux irréguliers.

**3** Répartissez la pâte à crumble sur les fruits et faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus du crumble soit bien doré et que les fruits bouillonnent.









# Tartes

---

## LISTE DES RECETTES

---

Tarte au chocolat et à la fleur de sel • Tarte ricotta-poires •  
Tarte marbrée au citron • Tarte au chocolat aux noisettes et  
au miel • Tarte à la cerise • Key lime pie • Tarte shoofly •  
Bakewell tart digne-d'un-premier-ministre • Tarte végétalienne  
au chocolat et à la rhubarbe • Tarte tatin aux poires





Pour 4 à 6 personnes

## TARTE AU CHOCOLAT ET À LA FLEUR DE SEL

de Kevin Gould

### INGRÉDIENTS

- 375 g de pâte brisée, prête à l'emploi
- 30 cl de crème entière liquide
- 2 cuil. à café de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin de mer
- 50 g de beurre doux, mou
- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao, cassé en petits morceaux
- 5 cl de lait entier
- Fleur de sel et crème fraîche ou glace, en accompagnement

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déroulez la pâte brisée et déposez-la dans un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre. Couvrez de papier sulfurisé, remplissez de haricots secs et faites cuire à blanc pendant 10 à 15 minutes. Retirez les haricots et faites cuire de nouveau pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

**2** Versez la crème, le sucre et le sel dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu dès que le mélange bout puis ajoutez le beurre et le chocolat. Mélangez pour faire fondre le tout.

*Vous pouvez, si vous le souhaitez, réaliser vous-même votre pâte pour ce dessert, mais il est plus simple d'utiliser une pâte prête à l'emploi.*

**3** Faites une pause de quelques minutes, puis incorporez le lait. Remuez jusqu'à obtenir un mélange brillant. Versez-le dans le fond de tarte et laissez prendre 2 heures à température ambiante.

**4** Saupoudrez légèrement de fleur de sel sur toute la surface, puis servez avec de la crème fraîche ou de la glace.





Pour 10 personnes

## TARTE RICOTTA-POIRES

de Katie Caldesi

### INGRÉDIENTS

- 100 g de noisettes
- 50 g de farine de type 00 ou de farine ordinaire
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre, coupé en quatre morceaux (+ un peu pour beurrer les moules)
- 4 blancs d'œufs

#### Garniture à la ricotta

- 2-3 poires (400 g), épluchées et coupées en gros morceaux
- 1 gousse de vanille, fendue en deux
- 125 g de sucre blond
- 50 g de crème de fromage
- 200 g de ricotta
- 100 g de crème fraîche épaisse
- Sucre glace, pour décorer

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites torréfier les noisettes 10 minutes dans le four, puis retirez-les et mettez-les de côté. Beurrez deux moules à manqué de 20 cm de diamètre et tapissez le fond de papier sulfurisé.

**2** Hachez les noisettes très finement au robot. Ajoutez la farine, le sucre et le beurre, et mixez pour mélanger le tout. Battez les blancs en neige pas trop ferme au batteur électrique, puis incorporez-les au mélange aux noisettes. Versez dans les moules et faites cuire 20 minutes. Sortez du four et laissez refroidir 5 minutes. Démoulez les gâteaux sur une grille, ôtez le papier sulfurisé et laissez complètement refroidir.

**3** Préparez pendant ce temps la garniture : mettez les poires, la gousse de vanille et 75 g de sucre dans une casserole et recouvrez de papier sulfurisé. Faites cuire 15 à 20 minutes sur feu moyen pour que les poires soient tendres. Égouttez au-dessus d'un saladier (en réservant le sirop) et laissez refroidir.

**4** Fouettez le sucre restant, la crème de fromage, la ricotta et la crème fraîche pour obtenir une consistance ferme. Incorporez les poires refroidies. Disposez une génoise sur une assiette et étalez la crème dessus. Posez la génoise restante par-dessus et pressez légèrement pour que la crème apparaisse sur les côtés. Saupoudrez de sucre glace et servez avec le sirop de poire.



En Campanie, province du sud de l'Italie, on utilise pour cette recette de la ricotta locale, faite avec du lait de brebis, qui apporte une délicieuse touche d'acidité. Ajoutez une petite quantité de crème de fromage pour apporter un goût similaire.



Pour 10 personnes

## TARTE MARBRÉE AU CITRON

de Jamie Oliver

### INGRÉDIENTS

- 6 jaunes d'œufs
- 5 œufs
- 270 g de sucre en poudre
- Les graines d'1 gousse de vanille, fendue en deux et grattée
- 25 cl de jus de citron (+ les zestes de citrons)
- 250 g de beurre doux, à température ambiante
- 250 g de framboises
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- Sucre glace, à caraméliser (facultatif)

#### Pour la pâte

- 500 g de farine (+ un supplément)
- 100 g de sucre glace
- 250 g de beurre froid, coupé en cubes
- Le zeste finement râpé d'1 citron
- 2 œufs, battus avec un peu de lait

**1** Pour la pâte, tamisez la farine et le sucre glace sur une surface propre, puis ajoutez le beurre et travaillez avec vos doigts pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez le zeste de citron, puis progressivement les œufs battus pour former une boule de pâte. Saupoudrez de farine, aplatissez légèrement, puis enveloppez la préparation de film alimentaire, et mettez au frais pour environ 30 minutes.

*Une seule bouchée de ce dessert vous offre une garniture fondante au citron, une pâte croustillante et une pointe de sucre caramélisé. Un délice.*

**2** Beurrez un plat à tarte à fond amovible de 28 cm de diamètre. Farinez votre surface de travail et un rouleau à pâtisserie puis abaissez la pâte en un cercle de 5 mm d'épaisseur et assez grand pour garnir le moule à tarte. Pressez délicatement la pâte dans le moule, en coupant l'excédent, puis couvrez de film alimentaire et placez au congélateur pendant au moins 1 heure.

**3** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Retirez le film alimentaire du fond de tarte, garnissez ce dernier de papier sulfurisé, puis remplissez-le de riz ou de haricots secs. Faites cuire le fond de tarte à mi-hauteur dans le four pendant 10 minutes, puis retirez le papier sulfurisé et les haricots secs. Remettez au four pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le fond de tarte soit doré.

**4** Pour la garniture, mettez dans une grande casserole à fond épais les jaunes d'œufs, les 5 œufs entiers, le sucre, les graines de vanille, le jus et les zestes de citron. Fouettez sur feu très doux jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Ajoutez le beurre, en prenant soin de bien



mélanger avec le fond de la casserole. Lorsque la préparation a un aspect très épais et nappe le dos de la cuillère, retirez-la du feu et laissez refroidir un peu. Fouettez le tout, puis passez le mélange à travers une passoire.

**5** Écrasez les framboises avec le sucre dans une petite casserole. Faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes, sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que le tout ait l'aspect de la confiture.

**6** Versez la crème au citron tiède dans le fond de tarte et secouez un peu pour bien la répartir. Déposez des cuillerées de confiture de framboises sur la crème au citron et faites des spirales avec pour créer des marbrures. Laissez refroidir la tarte pendant 30 minutes. Si vous en avez envie, vous pouvez la saupoudrer de sucre glace et la faire caraméliser avec un chalumeau de cuisine.



Pour 10 à 12 personnes

## TARTE AU CHOCOLAT, AUX NOISETTES ET AU MIEL

de Kate McCullough

### INGRÉDIENTS

- 350 g de pâte brisée
- 100 g de noisettes, hachées
- 50 g de miel
- 2 cuil. à soupe de vin doux (Muscat, Sauternes...)
- 30 cl de crème fraîche entière et liquide
- 2 cuil. à café de sucre en poudre
- 200 g de chocolat noir (70 % de cacao), brisé en morceaux
- 50 g de beurre
- 5 cl de lait

**1** Déroulez la pâte brisée et déposez-la dans un moule à tarte de 23 cm de diamètre. Couvrez de papier sulfurisé et de poids de cuisson (haricots secs par exemple) puis placez 20 minutes au congélateur.

**2** Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites cuire la pâte à blanc pendant 10 à 15 minutes, puis ôtez le papier et les poids. Poursuivez la cuisson durant 10 minutes, jusqu'à ce que le fond de tarte soit légèrement doré. En attendant, mélangez les noisettes avec le miel et le vin doux.

**3** Sortez le fond de tarte du four, déposez la préparation aux noisettes dans le fond et mettez de côté. Faites chauffer la crème et le sucre dans une casserole pour que le tout soit bien chaud, sans pour autant frémir. Retirez du feu et incorporez le chocolat et le beurre pour obtenir un mélange lisse et brillant. Ajoutez le lait, puis versez sur les noisettes dans le fond de tarte. Laissez prendre pendant 2 heures dans un endroit frais, mais pas au réfrigérateur.







Pour 8 personnes

## TARTE À LA CERISE

d'Andy Harris

### INGRÉDIENTS

- Beurre, pour le moule
- 600 g de cerises, dénoyautées
- Le jus et le zeste d'1 citron
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1 ½ cuil. à soupe de Maïzena
- 150 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 30 g de beurre doux, coupé en cubes
- Dorure à l'œuf (1 œuf battu avec 6 cuil. à soupe de lait)


#### Pour la pâte

- 500 g de farine
- 255 g de beurre doux froid, coupé en cubes
- 150 g de sucre glace
- 6 jaunes d'œufs
- 1-2 cuil. à soupe d'eau froide

**1** Pour la pâte, mettez la farine, le beurre et le sucre glace dans le bol d'un robot, et mixez jusqu'à obtenir un mélange ressemblant à de la chapelure. Ajoutez les jaunes d'œufs l'un après l'autre, puis environ 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau froide, jusqu'à ce que la pâte prenne la forme d'une boule. Pétrissez sur une surface légèrement farinée pendant 30 secondes. Divisez en deux, enveloppez chaque demi-boule dans du film plastique et mettez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

**2** Beurrez légèrement un moule en métal de 22 cm (diamètre supérieur) ou un plat à tarte avec un peu de beurre fondu. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez l'une des boules sur une surface légèrement farinée en un cercle de 30 cm de diamètre et d'environ 5 à 7 mm d'épaisseur. Enroulez la pâte autour du rouleau, puis déroulez délicatement au-dessus du moule, en pressant au fond et sur les côtés. Coupez l'excédent, en laissant déborder 2,5 cm de pâte tout autour des bords du moule. Mettez au frais pendant que vous préparez la garniture.

**3** Pour la garniture, placez les cerises, le jus de citron et le zeste, la farine, la Maïzena, le sucre et l'extrait de vanille dans un saladier, et mélangez bien le tout. Laissez reposer sans couvrir à température ambiante pendant 10 minutes.

 **4** Sortez le plat à tarte du réfrigérateur et déposez uniformément la garniture sur la pâte. Ajoutez les dés de beurre sur le dessus.

**5** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la seconde pâte comme précédemment. Passez les bords à la dorure à l'œuf avec un pinceau puis enroulez-la autour du rouleau et placez-la sur la tarte. Ôtez l'excédent de pâte et pressez fermement les bords ensemble pour les sceller. Faites 3 incisions sur le dessus, dorez à l'œuf et faites cuire 10 minutes. Baissez le feu à 180 °C (th. 6) et faites cuire 40 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laissez refroidir avant de servir.





Pour 10 personnes

.....

## KEY LIME PIE

d'Andy Harris

### INGRÉDIENTS

- 4 jaunes d'œufs
- 40 cl de lait concentré sucré
- 6 cuil. à soupe de jus de citron vert frais (environ la valeur de 5 citrons verts)
- 20 cl de crème fraîche entière et liquide
- Le zeste d'1 citron vert, pour décorer (facultatif)

#### Pour la pâte

- 12 digestive biscuits (de la marque Mc Vitie's par exemple)
- 45 g de sucre en poudre
- 135 g de beurre doux, fondu

**1** Préchauffez le four à 175 °C (th. 6). Pour la pâte, beurrez légèrement un moule en métal ou en verre de 22 cm de diamètre avec un peu de beurre fondu. Mixez les biscuits, le sucre et le reste de beurre fondu dans le bol d'un robot, jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Déplacez la pâte sur le moule et pressez bien le fond et les bords. Faites cuire 10 minutes jusqu'à ce qu'elle doit bien dorée. Sortez du four et placez le moule sur une grille pour le laisser refroidir.

**2** Pour la garniture, fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier. Ajoutez progressivement le lait concentré pour obtenir un mélange homogène, puis le jus de citron vert. Versez le tout sur la pâte et égalisez la surface avec le dos d'une cuillère.

**3** Remettez au four pour 15 minutes puis laissez refroidir sur une grille. Mettez au réfrigérateur 6 heures ou toute une nuit.

**4** Pour servir, fouettez la crème fraîche liquide jusqu'à ce que la consistance soit ferme. Déposez des cuillerées de crème fouettée sur le dessus de la tarte et râpez un peu de zeste de citron vert pour ajouter une touche supplémentaire d'acidité.



Pour 8 personnes

## TARTE SHOOFLY

d'Andy Harris

### INGRÉDIENTS

- Beurre fondu, pour le moule
- 120 g de farine
- 60 g de cassonade
- 40 g de beurre doux, coupé en cubes
- 1 cuil. à café de levure
- 20 cl d'eau bouillante
- 5 cl de sirop de glucose
- 10 cl de golden syrup (sirop de sucre roux, voir *Shopping* p. 88)
- 8 cl de mélasse
- Glace vanille, en accompagnement

#### Pour la pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre doux et froid, coupé en cubes
- 75 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuil. à soupe d'eau

**1** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez légèrement un plat à tarte en métal ou en verre de 22 cm de diamètre avec le beurre fondu.

**2** Pour la pâte, mettez la farine, le beurre et le sucre glace dans le bol d'un robot et mixez pour obtenir un mélange ressemblant à de la chapelure. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un, puis incorporez progressivement environ 1 cuillerée à soupe d'eau froide jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Retirez

la pâte et pétrissez-la pendant 30 secondes sur une surface légèrement farinée. Enveloppez-la de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

**3** Sortez la pâte du réfrigérateur et abaissez-la au rouleau sur une surface légèrement farinée en un cercle de 30 cm de diamètre et d'environ 7 mm d'épaisseur. Enroulez la pâte sur le rouleau et déposez-la délicatement pour recouvrir le plat à tarte, en appuyant dans le fond et sur les côtés. Ôtez l'excédent de pâte sur les bords, en laissant dépasser une bande de 2,5 cm. Foncez les bords. Mettez au réfrigérateur quelques minutes pendant que vous préparez la garniture.

**4** Pour la garniture, mettez la farine, la cassonade et le beurre dans le bol d'un robot, et mixez pour obtenir un mélange ressemblant à une chapelure grossière.

**5** Dans un saladier, mélangez la levure avec l'eau bouillante. Ajoutez le sirop de glucose, le golden syrup et la mélasse, et mélangez bien.

**6** Sortez la pâte crue du réfrigérateur et versez dessus la préparation à la mélasse. Saupoudrez le dessus du mélange de farine, de beurre et de cassonade, puis faites cuire au four 10 minutes. Réduisez la température à 175 °C (th. 6) et faites cuire 30 à 35 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la garniture ait épaissi mais soit encore tremblante. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante avant de servir avec quelques boules de glace à la vanille.





Pour 8 personnes

## BAKEWELL TART DIGNE-D'UN- PREMIER-MINISTRE

de Jamie Oliver

### INGRÉDIENTS

- 1 noix de beurre
- 10-12 cuil. à soupe de bonne confiture
- 8 biscuits au gingembre, écrasés en poudre fine (voir *Shopping* p. 88)
- Crème fraîche épaisse ou crème anglaise, en accompagnement

#### Pour la pâte

- 250 g de farine (+ un peu pour le plan de travail)
- 50 g de sucre glace
- 125 g de bon beurre, froid et coupé en cubes
- Le zeste d'½ citron
- 1 gros œuf, battu
- 1 goutte de lait

#### Frangipane

- 250 g de beurre doux, coupé en cubes
- 250 g de sucre en poudre
- Les graines d'1 gousse de vanille, fendue et raclée
- 250 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 3 gros œufs, légèrement battus

Gordon Brown, Barack Obama, Nicolas Sarkozy, Angela Merkel : tous l'ont adoré ! Voilà la recette du dessert servi à l'occasion du prestigieux dîner réunissant les membres du G20 au Downing Street le 1<sup>er</sup> avril 2009.

**1** Pour préparer la pâte, tamisez la farine, puis le sucre glace au-dessus d'une surface propre. Avec vos doigts, incorporez le beurre dans la farine puis le sucre pour former une chapelure fine. Râpez dessus le zeste de citron. Faites un trou au centre et mettez l'œuf dedans avec un peu de lait. Mélangez à l'aide d'une fourchette, puis travaillez délicatement la pâte avec vos mains pour former une boule. Ne pétrissez pas trop. Saupoudrez un peu de farine sur un plan de travail, abaissez la pâte à la main pour former un cercle, farinez légèrement, enveloppez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**2** Beurrez un moule à tarte à fond amovible de 26 cm de diamètre. Garnissez le moule de pâte. Piquez le fond de tarte à la fourchette, puis mettez 1 heure au congélateur.

**3** Préparez la frangipane en mixant le beurre, le sucre et les graines de gousse de vanille pour obtenir un mélange crémeux, puis ajoutez les amandes, la farine et les œufs, et mixez jusqu'à ce que le tout soit lisse. Versez dans un saladier et mettez au frais pendant 30 minutes.

© David Loftus

**4** Préchauffez le four. Tapissez le fond de tarte de pâte sulfurisée, remplissez de frangipane, cuisez à blanc 10 minutes, retirez le papier, et recommencez cuire 6 à 7 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

**5** Versez la confiture sur la tarte et étalez la frangipane sur la confiture. Saupoudrez un peu de sucre glace.



4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez le fond de tarte de papier sulfurisé, remplissez de riz et faites cuire à blanc 10 minutes. Ôtez le riz et le papier, et remettez au four pour 6 à 7 minutes, jusqu'à ce que le fond de tarte soit doré.

5 Versez la confiture sur le fond de tarte et étalez bien. Versez la frangipane sur la confiture, puis saupoudrez un quart des biscuits

au gingembre écrasés. Mettez la tarte au four sur une plaque à pâtisserie pour contenir d'éventuels débordements, puis faites cuire pendant 40 à 45 minutes. Une fois la tarte cuite et bien dorée, retirez-la du four et laissez refroidir un peu. Saupoudrez du reste de biscuits écrasés au gingembre, puis servez tiède, avec 1 cuillerée de crème fraîche ou de crème anglaise.



Les produits laitiers ne vous manqueront pas dans cette tarte riche et décadente, magnifiquement contrebalancée par la rhubarbe acidulée.

Pour 12 personnes

## TARTE VÉGÉTALIENNE AU CHOCOLAT ET À LA RHUBARBE

de Ginny Rolfe

### INGRÉDIENTS

- 15 cl de lait de soja
- 20 cl d'eau
- 4 graines de cardamome, écrasées
- 4 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à soupe de Maïzena
- 250 g de chocolat noir végétalien (70 % de cacao), cassé en petits morceaux
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

#### Pour la pâte

- 250 g de farine
- 125 g de sucre glace
- 1 cuil. à café de gingembre moulu
- 125 g de margarine de soja (voir *Shopping* p. 88), bien froide et coupée en morceaux (+ un peu pour le moule)

#### Rhubarbe

- 400 g de rhubarbe, lavée et coupée en tronçons de 5 cm
- 25 à 40 g de sucre
- 1 trait de liqueur de gingembre (voir *Shopping* p. 88)
- Le zeste et le jus d'1 orange

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez légèrement un moule à tarte peu profond de 25 cm de diamètre. Pour faire le fond de tarte, tamisez la farine, le sucre glace et le gingembre moulu dans un grand saladier. Ajoutez la margarine et, en travaillant rapidement, mélangez le tout. Versez suffisamment d'eau froide pour pouvoir former une boule de pâte. Enroulez-la dans du film alimentaire et mettez au frais pour 30 minutes.

**2** Une fois la pâte refroidie, abaissez-la au rouleau pour obtenir une épaisseur de 5 mm et garnissez-en le moule. Coupez l'excédent de pâte éventuel et piquez le fond avec une fourchette. Remettez-la au réfrigérateur pour 30 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

**3** Faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes avec des haricots secs par-dessus. Retirez-les et poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 minutes, afin que la pâte soit dorée et bien cuite.

**4** Pour la garniture, mettez le lait de soja dans une petite casserole avec 20 cl d'eau, les graines de cardamome et le sucre, et faites chauffer le tout à feu doux. Versez la Maïzena dans un bol avec quelques cuillerées de la préparation au soja chaud et mélangez bien le tout, puis versez dans la casserole, toujours en remuant, et portez à ébullition. Retirez les gousses de cardamome.



**5** Placez le chocolat dans un saladier et versez dessus le soja chaud. Remuez puis ajoutez l'extrait de vanille et 1 pincée de sel. Versez sur le fond de tarte et mettez au réfrigérateur pendant 5 à 6 heures.

**6** Pour cuire la rhubarbe, mettez-la dans un plat allant au four avec 2 ou 3 cuillerées de sucre, selon

l'acidité de votre rhubarbe. Ajoutez la liqueur, le zeste et le jus d'orange, et couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes au four pour que la rhubarbe soit tendre mais conserve sa forme. Laissez refroidir. Servez de fines parts de tarte, accompagnées de rhubarbe.







Pour 6 à 8 personnes

---

## TARTE TATIN AUX POIRES

de Jennifer McLaughlin

### INGRÉDIENTS

- 125 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre froid, coupé en morceaux
- ½ cuil. à café de gingembre, moulu
- ½ cuil. à café de cannelle, moulue
- 3 grosses poires, épluchées et coupées en quartiers
- 375 g de pâte feuilletée au beurre
- Crème fraîche épaisse, en accompagnement

**1** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Placez sur feu moyen une poêle de 21 cm de diamètre avec un manche allant au four. Versez-y le sucre et faites cuire pour obtenir un beau caramel. Ajoutez le beurre, le gingembre et la cannelle. Mélangez bien.

**2** Mettez les quartiers de poires dans le caramel et nappez-les avec une cuillère. Baissez le feu et faites cuire 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les poires soient tendres et cuites mais se tiennent parfaitement. Retirez du feu et laissez refroidir un peu. Disposez joliment les poires dans la poêle.

**3** Abaissez la pâte feuilletée en une épaisseur de 5 mm et découpez un cercle légèrement plus grand que votre poêle (environ 24 cm). Placez le cercle de pâte feuilletée sur les poires caramélisées, puis pressez délicatement les bords autour des poires et dans le fond de la poêle.

**4** Faites cuire la tarte au four pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et levée.

**5** Retirez du four et laissez reposer 10 minutes. Insérez la lame d'un couteau le long des bords, posez une assiette à dessert assez grande par-dessus et retournez délicatement la tarte sur l'assiette. Servez avec de la crème fraîche.



# Autres douceurs

---

## LISTE DES RECETTES

---

Barres à l'abricot, aux amandes et à la noix de coco • Truffes au chocolat • Dattes au chocolat fourrées à l'amande • Glace au chocolat • Bombe glacée • Crème glacée à la bruyère • Gâteau de riz aux prunes • Pavlova • Glace à la cerise et son coulis cerises-estragon • Glace marbrée aux framboises





Pour 16 barres

## BARRES À L'ABRICOT, AUX AMANDES ET À LA NOIX DE COCO

d'Anna Helm-Baxter

### INGRÉDIENTS

- 300 g d'abricots séchés
- 2 cuil. à soupe de sirop de grenade
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 150 g d'amandes, torréfiées
- 55 g de noix de coco râpée ou en poudre, torréfiée
- 55 g de riz soufflé ou de graines de millet (disponible dans les épiceries bio ou voir *Shopping* p. 88)

**1** Garnissez un moule carré de 20 à 23 cm de côté de papier sulfurisé. Mixez les abricots au robot jusqu'à obtenir une consistance proche d'une pâte. Ajoutez le sirop de grenade et le miel, et mixez de nouveau.

**2** Mettez le tout dans un saladier puis ajoutez le reste des ingrédients en mélangeant avec vos mains pour

*Ces barres ne sont pas pauvres en sucres, mais les sucres utilisés sont entièrement naturels. Mieux encore, ces barres ne nécessitent pas de cuisson, elles sont donc une formidable source d'énergie pour les gens pressés !*

bien les répartir et les faire adhérer à la pâte d'abricots. Garnissez le moule de la préparation en appuyant et faites durcir au réfrigérateur pendant quelques heures. Découpez en 16 portions et conservez-les entre des couches de papier sulfurisé au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

© Jonathan Gregson





Ces truffes complètent  
tout dîner un peu spécial  
et constituent également  
un cadeau attentionné.

Pour 50 à 60 truffes

## TRUFFES AU CHOCOLAT

de Ginny Rolfe

### INGRÉDIENTS

- 27,5 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre doux
- 300 g de chocolat noir (70 % de cacao), cassé en petits morceaux
- 1 pincée de sel de mer
- 1 trait d'alcool de votre choix, comme le whisky, le Cointreau, le rhum ou la liqueur de chocolat (facultatif)
- Cacao en poudre, pistaches finement hachées ou pralin, pour décorer

**1** Faites chauffer à feu doux la crème fraîche épaisse dans une casserole, puis incorporez le beurre et mélangez. Mettez le chocolat en morceaux dans un saladier et versez dessus la crème chaude, en remuant pour faire fondre le chocolat. Ajoutez 1 pincée de sel de mer et 1 trait d'alcool de votre choix, si vous le souhaitez. Une fois que le tout est bien lisse et soyeux, versez dans un saladier et laissez prendre.

**2** Utilisez 1 cuillère à café pour former des petites truffes irrégulières et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Pour finir, plongez chaque truffe dans le cacao, les pistaches hachées ou le pralin.

**Note :** Pour faire le pralin, faites griller 50 g de noisettes dans une poêle à sec, puis réservez. Mettez 100 g de sucre dans la poêle avec 2 cuillerées à soupe d'eau et faites chauffer sans remuer jusqu'à obtenir un caramel doré. Remettez les noisettes dans la poêle et recouvrez-les de caramel, puis versez le tout sur une plaque huilée et laissez prendre. Une fois durci, cassez les noisettes enrobées de caramel en morceaux et mixez-les au robot pour obtenir une poudre.

© Jonathan Gregson



Pour 20 bouchées

## DATTES AU CHOCOLAT FOURRÉES À L'AMANDE

de Ginny Rolfe

### INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir (70 % de cacao), cassé en morceaux
- 20 grosses dattes
- 60 g de massepain, réchauffé pour le ramollir (facultatif)
- 20 amandes entières, émondées

1 Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis arrêtez le feu.

2 Incisez chaque datte sur le côté et retirez le noyau. Enroulez un peu de massepain autour de chaque amande, puis farcissez chaque datte d'une amande.

3 Une par une, plongez les dattes dans le chocolat fondu pour les recouvrir, puis déposez-les et laissez prendre sur une feuille de papier sulfurisé.

© Jonathan Gregson



*Très appréciées au Moyen-Orient,  
les dattes sont le fruit du palmier.  
Sucrées comme le caramel,  
elles s'accrochent parfaitement  
avec un glasage au chocolat noir.*



Tout le monde a besoin d'une bonne recette de glace. Celle-ci est particulièrement riche, donc, la plupart du temps, une seule cuillerée devrait suffire !

Pour 6 à 8 personnes

## GLACE AU CHOCOLAT

de Ginny Rolfe

### INGRÉDIENTS

- 100 g de chocolat noir (70 % de cacao), cassé en morceaux
- 30 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 85 g de sucre
- 30 cl de crème fraîche entière et liquide

**1** Mettez le chocolat cassé en morceaux et le lait dans une casserole à fond épais. Faites chauffer à feu doux, en remuant, pour obtenir un mélange lisse, puis retirez du feu et laissez refroidir un peu.

**2** Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange jaune pâle et épais. Incorporez-le

au lait chocolaté refroidi, puis versez le tout dans la casserole. Faites cuire la préparation à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois. Ne laissez pas le mélange bouillir où la crème se mettra à tourner.

**3** Versez dans un saladier et laissez refroidir, en mélangeant de temps en temps.

**4** Fouettez la crème fraîche jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface, puis incorporez-la à la préparation au chocolat refroidie.

**5** Faites prendre en sorbetière, en suivant les recommandations du fabricant pour que la glace soit bien prise.

© Jonathan Gregson



Pour 10 personnes

## BOMBE GLACÉE

de Jamie Oliver

### INGRÉDIENTS

- 1 l de bonne glace à la vanille
- Environ ½ panettone de taille standard
- 12,5 cl de vin santo (voir *Shopping* p. 88)
- 2-3 cuil. à soupe de bonne confiture de framboises
- 1 poignée de pistaches non salées, décortiquées
- 1-2 poignées de griottes au sirop, égouttées
- 2-3 clémentines confites (ou autres fruits confits), émincées finement
- 2 clémentines, dont 1 épluchée et coupée en rondelles
- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao, cassé en morceaux
- Zestes de clémentine

**1** Sortez votre glace du congélateur pour qu'elle ramollisse un peu pendant que vous préparez le reste. Tapissez un saladier de 2 litres avec 3 couches de film alimentaire. Utilisez un couteau à pain pour prélever quelques disques (4 tranches de 2 cm d'épaisseur devraient suffire) de votre panettone puis coupez-les en deux.

**2** Disposez 6 des demi-tranches en une seule couche sur le fond et les côtés du saladier, pressez-les si elles se recouvrent. Arrosez de vin santo pour imbiber le panettone, puis recouvrez de confiture.

Ce dessert un peu rétro est un croisement entre une charlotte et un gâteau roulé. Comme il s'agit d'un travail d'assemblage, tout le monde peut réaliser cette recette – donc si vous connaissez quelqu'un qui prétend ne pas savoir cuisiner, mettez-le au travail avec ce dessert !

**3** Ajoutez la moitié de la glace dans le saladier et étalez-la avec le dos d'une cuillère pour former une couche épaisse et régulière. Parsemez de pistaches, de griottes et des fruits confits puis disposez les rondelles de clémentines par-dessus. Étalez le reste de glace. Couvrez du reste des tranches de panettone, arrosez d'un peu de vin santo puis couvrez le saladier de film alimentaire en serrant bien. Placez une assiette au-dessus pour presser le tout, puis laissez une nuit ou plus au congélateur.

**4** Au moment de servir, faites fondre le chocolat au bain-marie pendant que vous ôtez le film alimentaire de votre magnifique bombe et démoulez-la délicatement sur un beau plat à dessert. Ajoutez des zestes de clémentine au chocolat fondu, puis versez-le au sommet de la bombe pour former des coulures appétissantes.







Pour 8 personnes

## CRÈME GLACÉE À LA BRUYÈRE

d'Abi Fawcett

### INGRÉDIENTS

- 30 cl de lait
- 30 cl de crème fraîche entière et liquide
- 150 g de sucre en poudre
- 4 cuil. à soupe de miel de bruyère (+ un peu, voir *Shopping* p. 88)
- 6 jaunes d'œufs

#### Sauce whisky

- 10 cl de whisky de bonne qualité
- 50 g de beurre
- 4 belles cuil. à soupe de miel de bruyère

**1** Portez le lait et la crème à ébullition dans une grande casserole, puis retirez immédiatement du feu. Pendant ce temps, dans un saladier en verre, fouettez le sucre, le miel et les jaunes d'œufs pour obtenir un mélange léger. Ajoutez progressivement à la préparation au lait chaud celle aux œufs, en remuant sans cesse. Placez le saladier au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et remuez constamment jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère. Ne laissez pas bouillir pour ne pas faire tourner la crème. Retirez le saladier en verre de la casserole d'eau chaude et laissez refroidir, puis versez dans une sorbetière et faites prendre pendant 40 minutes.

**2** Versez la crème glacée dans un récipient et faites durcir au congélateur. Une fois bien prise, arrosez de miel et remettez 10 minutes au congélateur.

**3** Pour la sauce, faites cuire le whisky 1 minute dans une casserole pour faire évaporer l'alcool. Incorporez le beurre et le miel, puis faites chauffer de nouveau 1 minute. Servez avec la glace, accompagnée d'un biscuit.

© Jan Baldwin





Les australiens et les néo-zélandais se sont longtemps chamaillés pour déterminer qui pouvaient revendiquer être l'inventeur de ce dessert. Tout cela n'est pas important de toute façon – les fruits, la crème et la meringue formaient un joyeux ménage à trois bien longtemps avant que la célèbre ballerine Anna Pavlova ne foule les terres des Antipodes. N'ayez pas peur de faire de la meringue, le secret, c'est de battre les blancs en neige ferme, d'incorporer parfaitement le sucre pour avoir un mélange bien lisse, et ensuite de la faire cuire doucement à feu doux.

Pour 8 à 10 personnes

## PAYLOVA

de Georgie Socratous

### INGRÉDIENTS

- 6 blancs d'œufs
- 300 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel de mer
- 500 g de fraises fraîches, ou un mélange de fruits rouges de saison
- 40 cl de crème fraîche entière
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille, fendue, graines noires grattées
- Sucre glace, pour décorer

**1** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Prenez un grand saladier, assurez-vous qu'il soit parfaitement propre et ajoutez les blancs d'œufs. Fouettez avec un robot ou un fouet électrique à vitesse moyenne, jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface, puis, sans cesser de fouetter, ajoutez progressivement le sucre et le sel. Une fois le sucre bien incorporé, augmentez la vitesse du batteur au maximum et fouettez 7 minutes pour obtenir un mélange lisse et brillant.

**2** Garnissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Dans un premier temps, versez la moitié de la meringue au milieu, en vous servant du dos d'une cuillère pour l'étaler et obtenir un cercle de 20 cm de diamètre. Dans un second temps, versez délicatement le reste de la préparation sur les bords du cercle pour qu'ils soient un peu plus hauts et mettez au four. Faites cuire 1 heure pour que la meringue soit à peine dorée et reste tendre au milieu. Laissez refroidir complètement.



**3** Équeutez les fraises et coupez les plus grosses. Mélangez avec les autres fruits rouges si vous en utilisez. Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à l'apparition de pics fermes en surface, puis incorporez les graines de vanille. Versez la crème sur la meringue à l'aide d'une cuillère et garnissez avec les fraises. Servez en saupoudrant le tout de sucre glace.

#### Variantes de la pavlova

Cette recette donne une meringue avec un cœur plutôt mou et mousseux. Pour une meringue plus sèche et plus collante, laissez-la refroidir complètement à l'intérieur du four lorsque vous l'avez éteint. Cela modifiera légèrement la texture, mais vous pouvez réaliser une base de pavlova aromatisée en incorporant différents ingrédients à la préparation – les noisettes et les amandes en poudre fonctionnent bien, de même que les framboises écrasées.



Pour 8 personnes

## GLACE À LA CERISE ET SON COULIS CERISES-ESTRAGON

de Paul Dring

### INGRÉDIENTS

- 30 cl de crème fraîche entière et liquide
- 1 gousse de vanille, fendue et les graines noires grattées
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre en poudre (+ 2 cuil. à soupe)
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 250 g de cerises, dénoyautées
- 4,5 cl de kirsch
- 100 g de biscuits italiens amaretti, grossièrement brisés (voir *Shopping* p. 88)

#### Coulis cerises-estragon

- 100 g de cerises, dénoyautées
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- Quelques brins d'estragon
- 10 cl d'eau
- Le jus d'½ citron vert

**1** Pour préparer la crème anglaise servant de base à la glace, faites cuire la crème fraîche liquide avec la vanille dans une casserole sur feu moyen, jusqu'à ce que la crème commence à frémir. Réservez et laissez infuser.

Bien sûr, vous pouvez juste préparer la glace – elle est merveilleusement crémeuse et les petits morceaux de biscuits aux amandes procurent une belle richesse de saveurs et un contraste de textures. Mais cela vaut vraiment la peine d'essayer avec le coulis, qui apporte à l'ensemble une explosion de fraîcheur et un goût marqué de cerise à l'ensemble.

**2** Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange pâle et épais. Versez la crème infusée à la vanille sur la préparation aux œufs et fouettez pour obtenir un mélange homogène. Versez dans la casserole, en remuant constamment avec une cuillère en bois sur feu doux, jusqu'à ce que l'ensemble épaississe. Vous pouvez vérifier la cuisson de la crème en passant votre doigt sur le dos de la cuillère en bois nappée de crème – vous devez obtenir une ligne nette et distincte. Retirez alors du feu et laissez refroidir à température ambiante. Mettez 30 minutes au réfrigérateur, puis incorporez la crème fraîche épaisse, et remettez au frais.

**3** Pendant ce temps, faites cuire les cerises avec le kirsch et les 2 cuillerées à soupe de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réduisez en purée au mixeur. Mettez au réfrigérateur et, quand la purée est froide, incorporez à la crème anglaise refroidie.



4 Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace. Quand la glace épaissit, ajoutez les morceaux de biscuits amaretti. Mettez dans un récipient en plastique et congelez jusqu'à utilisation.

5 Pour préparer le coulis, faites chauffer les cerises, le sucre et l'estragon dans 10 cl d'eau, puis laissez frémir pendant environ 10 minutes,

jusqu'à ce que les cerises soient tendres. Laissez reposer. Ajoutez le jus de citron vert et réduisez en purée dans un mixeur.

6 Laissez ramollir un peu la glace avant de la servir avec le coulis.







Pour 10 personnes

## GLACE MARBRÉE AUX FRAMBOISES

de Ginny Rolfe

### INGRÉDIENTS

- 60 cl de lait
- Les graines d'1 gousse de vanille, fendue et raclée
- 6 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre blond en poudre
- 60 cl de crème fraîche entière et liquide

#### Coulis de framboises

- 225 g de framboises, lavées
- 100 g de sucre blond en poudre
- 1 cuil. à soupe d'eau

**1** Mettez le lait avec la gousse et les graines de vanille dans une casserole à fond épais. Faites chauffer sur le feu jusqu'à frémissement. Retirez et laissez infuser environ 20 minutes.

**2** Pour faire les marbrures de coulis, placez les framboises, le sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau dans une petite casserole. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir quelques minutes. Passez le tout dans une passoire, laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur pour que le coulis soit bien frais.

*Cette recette me rappelle  
les dimanches après-midis  
caniculaires et la petite musique  
du camion de glaces.*

**3** Battez les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange épais, et faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu (vous pouvez faire ceci dans un saladier au-dessus d'une casserole d'eau frémissante). Ne laissez pas bouillir où vous obtiendrez des œufs brouillés. Versez dans un saladier, retirez la gousse de vanille et laissez refroidir. Fouettez la crème pour la faire monter et, lorsque vous obtenez des pics en surface, incorporez-la à la crème anglaise. Faites prendre en sorbetière selon le mode d'emploi.

**4** Lorsque la glace est prise mais encore moelleuse, incorporez le coulis. Déposez dans un récipient et placez 1 heure environ au congélateur. Servez dans des cornets, pris en sandwich entre deux gaufrettes ou avec un shortbread.



# SHOPPING

Les ingrédients exotiques ne sont plus si « exotiques » que cela aujourd'hui. Certes, les épiceries fines restent le lieu idéal pour faire son shopping, mais le supermarché a aussi son rayon spécialisé très bien fourni. Les magasins bio proposent également de plus en plus de produits divers et variés, venus d'ailleurs.

Voici un carnet d'adresses non exhaustif que les plus curieux d'entre vous compléteront aisément.



LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS :  
[www.lagrandeepicerie.fr](http://www.lagrandeepicerie.fr)

NOVA ÉPICERIE,  
L'épicerie fine, chic et tendance :  
[www.nova-epicerie.com](http://www.nova-epicerie.com)

TOC,  
Trouble Obsessionnel Culinaire :  
[www.toc.fr](http://www.toc.fr)

BIEN MANGER,  
Épicerie fine et cadeaux gourmands :  
[www.bienmanger.com](http://www.bienmanger.com)

LE RAMEAU D'OLIVIER,  
Épicerie fine :  
[www.rameau-olivier.com/boutique](http://www.rameau-olivier.com/boutique)

DES ÉPICES À MA GUISE :  
[www.desepicesamaguisse.com](http://www.desepicesamaguisse.com)

CHEZ TANTE EDITH :  
[www.chez-tante-edith.com](http://www.chez-tante-edith.com)

LA CUISINE DES ÉPICES :  
[www.lacuisinedeseepices.fr](http://www.lacuisinedeseepices.fr)

OKINAWA,  
Trésors de longévité :  
[www.okinawashop.fr](http://www.okinawashop.fr)

EDÉLICES,  
Épicerie fine :  
[www.edelices.com](http://www.edelices.com)

LA CAVE ITALIENNE :  
[www.idea-vino.fr](http://www.idea-vino.fr)

La liste des points de vente proposée n'a pas de caractère publicitaire et répond au seul choix de l'éditeur.

# TABLE DES RECETTES

## B

Bakewell Tart	
digne-d'un-premier-ministre .....	66
Barres à l'abricot, aux amandes	
et à la noix de coco .....	74
Battenberg au chocolat .....	18
Bombe glacée .....	78

## C

Cake aux pommes et à la mélasse .....	30
Carrot cake à l'abricot	
et au miel .....	44
Cheesecake au café .....	28
Cookies au chocolat	
et au beurre de cacahuète .....	23
Cookies aux flocons d'avoine	
et au gingembre .....	40
Crème glacée à la bruyère .....	80
Crumble framboises-grenade .....	48
Cupcakes au miel et au citron vert .....	34

## D

Dattes au chocolat	
fourrées à l'amande .....	76

## E

Éclairs trois façons .....	14
----------------------------	----

## G

Gâteau à la noix de coco .....	26
Gâteau au citron et coulis	
de grenade .....	20
Gâteau de brownie .....	16
Gâteau de riz aux prunes .....	81
Gâteau glacé au citron et au pavot .....	35
Génoise Victoria .....	24
Glace à la cerise	
et son coulis cerises-estragon .....	84

Glace au chocolat .....	77
Glace marbrée aux framboises .....	87

## K

Key lime pie .....	63
--------------------	----

## L

Le trifle très rétro de Madame Oliver ...	43
---	----

## M

Madeleines à l'eau de rose .....	13
Moelleux au chocolat .....	47

## P

Parfait glacé au yaourt et aux fruits .....	36
Pavlova .....	82

## S

Sablés à la fraise .....	33
Sachertorte .....	38

## T

Tarte à la cerise .....	61
Tarte au chocolat,	
aux noisettes et au miel .....	58
Tarte au chocolat	
et à la fleur de sel .....	52
Tarte marbrée au citron .....	56
Tarte ricotta-poires .....	54
Tarte shoofly .....	64
Tarte tatin aux poires .....	71
Tarte végétalienne au chocolat	
et à la rhubarbe .....	68
Truffes au chocolat .....	75



# INDEX DES INGRÉDIENTS

## A

Abricot .....	74
• sec .....	44
Amande .....	16, 18, 30,
48, 66, 74, 76	
Avocat .....	40

## B

Banane .....	36
Betterave .....	47
Beurre de cacahuète .....	23
Biscuit au gingembre .....	66
Blancmange à la fraise .....	43
Brandy .....	47

## C

Cacao .....	16, 18, 28, 47, 75
Café .....	28
Cannelle .....	30, 40, 71
Carotte .....	44
Cassonade .....	23, 28, 64
Cerise .....	61, 84
Chapelure .....	81
Chocolat	
• au lait .....	14, 23
• blanc .....	14
• noir .....	14, 16, 38, 47, 52,
58, 68, 75, 76, 77, 78	
Citron .....	20, 35, 38,
44, 56, 61, 66, 81	
• vert .....	34, 63, 84
Clémentine .....	16, 78
Confiture	
• d'abricot .....	38
• de framboises .....	18, 24

## D

Datte .....	76
Digestive biscuit .....	63

## E

Eau	
• de fleur d'oranger .....	34
• de rose .....	13, 24
• d'eucalyptus .....	34

Estragon .....	84
Extrait de vanille .....	18, 23, 26,
33, 34, 61, 68	

## F

Fleur de sel .....	52
Flocons d'avoine .....	40, 48
Fraise .....	14, 33, 36, 43, 82
Framboise .....	24, 36, 48, 56, 87
Fromage à la crème .....	28, 44
Fruits rouges .....	83

## G

Gelée	
• de fraise .....	43
• d'orange .....	43
Gingembre .....	30, 40, 68, 71
Golden syrup .....	64
Gousse de vanille .....	14, 24,
54, 56, 66, 81, 82, 84, 87	
Graines	
• de cardamome .....	14, 68
• de grenade .....	48
• de millet .....	74
• de pavot .....	35

## K

Kirsch .....	84
--------------	----

## L

Lait	
• de coco .....	26
• de soja .....	68
Liqueur de gingembre .....	68

## M

Mandarine .....	43
Margarine de soja .....	68
Massepain .....	18, 74
Mélasses .....	40, 64
Miel .....	14, 16, 30, 34, 44,
58, 74	
• de bruyère .....	80
Mûre .....	36
Muscade .....	40

## N-O

Noisette .....	54, 58
Noix .....	44
• de coco .....	26, 74
• de pécan .....	40, 44
Orange .....	44, 68

## P

Panettone .....	78
Pâte d'amande .....	18
Pétales de rose .....	13
Pistache .....	75, 79
Poire .....	54, 71
Pomme .....	30
Pralin .....	75
Prune .....	81

## R

Rhubarbe .....	68
Rhum brun .....	47
Ricotta .....	54
Riz .....	81
• soufflé .....	74

## S

Sirop	
• de glucose .....	64
• de grenade .....	20, 74

## T

Thé vert .....	14
----------------	----

## V-W-Y

Vergeoise .....	30, 48
Vin .....	58
Whisky .....	80
Yaourt .....	36

# TABLE DES MATIÈRES

PETITS ET GRANDS GÂTEAUX.....	11
Madeleines à l'eau de rose .....	13
Éclairs trois façons .....	14
Gâteau de brownie .....	16
Battenberg au chocolat .....	18
Gâteau au citron et coulis de grenade .....	20
Cookies au chocolat et au beurre de cacahuète .....	23
Génoise Victoria .....	24
Gâteau à la noix de coco .....	26
Cheesecake au café .....	28
Cake aux pommes et à la mélasse .....	30
Sablés à la fraise .....	33
Cupcakes au miel et au citron vert .....	34
Gâteau glacé au citron et au pavot .....	35
Parfait glacé au yaourt et aux fruits .....	36
Sachertorte .....	38
Cookies aux flocons d'avoine et au gingembre .....	40
Le trifle très retro de Madame Oliver .....	43
Carrot cake à l'abricot et au miel .....	44
Moelleux au chocolat .....	47
Crumble framboises-grenade .....	48
TARTES .....	51
Tarte au chocolat et à la fleur de sel .....	52
Tarte ricotta-poires .....	54
Tarte marbrée au citron .....	56
Tarte au chocolat, aux noisettes et au miel .....	58
Tarte à la cerise .....	61
Key lime pie .....	63
Tarte shoofly .....	64
Bakewell tart digne-d'un-premier-ministre .....	66
Tarte végétalienne au chocolat et à la rhubarbe .....	68
Tarte Tatin aux poires .....	71
AUTRES DOUCEURS .....	73
Barres à l'abricot, aux amandes et à la noix de coco .....	74
Truffes au chocolat .....	75
Dattes au chocolat fourrées à l'amande .....	76
Glace au chocolat .....	77
Bombe glacée .....	78
Crème glacée à la bruyère .....	80
Gâteau de riz aux prunes .....	81
Pavlova .....	82
Glace à la cerise et son coulis cerises-estragon .....	84
Glace marbrée aux framboises .....	87



## LES AUTEURS

**Georgie Socratous**

p.13, p.14, p.18, p.23, p.82

**Anna Jones**

p.16, p.30

**Anna Helm-Baxter**

p.20, p.40, p.44, p.47, p.48, p.74

**Ginny Rolfe**

p.24, p.38, p.68, p.75, p.76, p.77, p.87

**Andy Harris**

p.26, p.28, p.33, p.61, p.63, p.64, p.81

**Kevin Gould**

p. 34, p.52

**Abi Fawcett**

p.35, p.80

**Sarah Tildesley**

p.36

**Jamie Oliver**

p.43, p.56, p. 66, p.78

**Kate McCullough**

p.58

**Katie Caldesi**

p.54

**Jennifer McLaughlin**

p. 71

**Paul Dring**

p.84

### Crédits photographiques

© Yuki Sugiura : p.12, p.15, p.17, p.19, p.31  
© Jonathan Gregson : p.21, p.39, p.41, p.45,  
p.46, p.49, p.69, p.70, p.74, p.75, p.76, p.77  
© David Loftus : p.22, p.27, p.29, p.32, p.42  
p.60, p.62, p.65, p.67, p.79, p.81  
© Karen Thomas : p.25  
© Emma Lee : p.34  
© Sam Stowell : p.35, p.57, p.59  
© Myles New : p.37 © Dan Jones : p.83  
© Con Poulos : p.53 © Kate Whitaker : p.85  
© Laura Edwards : p.55 © Tara Fisher : p.86  
© Jan Baldwin : p.80

Photographies de Jamie © David Loftus  
Photo de couverture © Jonathan Gregson

### ÉDITION ORIGINALE

Les recettes sont tirées du magazine  
*Jamie Magazine*  
Publié au Royaume-Uni par Jamie  
Magazine Ltd.

Rédacteur en chef : Andy Harris  
Direction éditoriale : Paul Dring  
Direction artistique : Adrienne Pitts  
Assistante éditoriale : Holly O'Neill  
Secrétaire de rédaction : Georgia Levy  
Sous la direction de : Jamie Oliver

### ÉDITION FRANÇAISE

Direction : Catherine Saunier-Talec  
Assistante éditoriale :  
Emmanuelle Michon  
Traduction : Sébastien Cauchon  
Correction : Aurélie Cailleau  
Couverture et conception intérieure :  
Nicole Dassonville  
Réalisation : les PAOistes

Le droit moral de l'auteur a été certifié.  
Tous droits réservés.

Aucune reproduction de cet ouvrage,  
intégrale ou partielle, sous aucune forme  
ou par quelque procédé que ce soit, y  
compris la photocopie et les systèmes  
de stockage et de récupération de  
l'information, n'est autorisée sans le  
consentement préalable de l'éditeur.

Pour l'éditeur, le principe est d'utiliser  
des papiers composés de fibres  
naturelles, renouvelables, recyclables et  
fabriquées à partir de bois issus de forêts  
qui adoptent un système d'aménagement  
durable. En outre, l'éditeur attend de ses  
fournisseurs de papier qu'ils s'inscrivent  
dans une démarche de certification  
environnementale reconnue.

© 2012 HACHETTE LIVRE (Hachette Pratique)  
pour la traduction française  
Dépôt légal : février 2012  
23-09-0641-01-3  
ISBN : 978-2-01-23-0641-7

Imprimé en Espagne par Cayfosa

**hachette**  
PRATIQUE

**jamieoliver.com**

# 40 RECETTES FAÇON JAMIE OLIVER POUR FONDRE DE PLAISIR !

Cookies, brownies, gâteau au citron, génoise,  
moelleux au chocolat, tartes aux fruits, glaces...  
Faciles et si bons !



23-0641-3 II-2012  
ISBN : 978-2-01-230641-7



9 782012 306417

9,95 €

Prix TTC  
France

**hachette**  
PRATIQUE

[www.hachette-pratique.com](http://www.hachette-pratique.com)