



Velouté de potiron à la châtaigne

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g de chair de potiron
1 oignon
200 g de châtaignes cuites
1 c à c. d'huile d'olive
Sel, poivre, muscade râpée

Préparation

- Enlevez la peau du potiron et coupez la chair en morceaux.
- Coupez les châtaignes en petits morceaux.
- Epluchez l'oignon, émincez-le, et faites le revenir dans une cocotte avec de l'huile d'olive.
- Ajoutez la chair de potiron en morceaux, les châtaignes, le sel et le poivre, et couvrez d'eau.
- Portez le tout à ébullition et réduisez ensuite le feu, couvrez et laissez cuire 20 minutes à feu moyen.
- Ajoutez un peu de muscade.
- Mixez la soupe et dégustez.

Pain d'épices

Ingrédients (pour 4 personnes)

125 g de farine semi complète T80
125 g de farine de seigle
70 g de miel
100 g de confiture de coing
20 cL de lait
1 sachet de levure
1 c. à c. de cannelle
1 c. à c. de gingembre
1 c. à c. de 4 épices
5 figues séchées

Préparation

- Mélangez la farine avec les épices et la levure.
- Diluez le miel dans le lait tiède et versez le dans la préparation.
- Ajoutez la confiture de coing et les figues séchées et coupées puis mélangez bien.
- Faites cuire dans un moule à cake pendant 45 minutes au four à 160°C.
- Laissez refroidir et démoulez.

Astuce

- 120g de miel remplaceront la confiture et le miel,
- Variez aussi les goûts en changeant la confiture (ex. : crème de marron) !

Forêt noire

Ingrédients (pour 12 verrines)

Pour la mousse au chocolat :

3 œufs / 100 g de chocolat noir (70%) / 2 c. à s. de lait

Pour le biscuit :

150 g de farine / 80 g de sucre / 30 g d'huile / 15 cL de lait / 3 œufs / 1 c. à s. de cacao non sucré / ½ sachet de levure

Cerises au sirop (48)

Quelques cerises amaréna

Copeaux de chocolat ou pralin

Préparation

- Préparez la mousse au chocolat :

- Faites fondre le chocolat dans le lait au bain-marie.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez.
- Montez les blancs en neige avec du sel.
- Mélangez délicatement l'ensemble et placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

- Préparez le biscuit :

- Mélangez les poudres.
- Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait et l'huile.
- Mélangez l'ensemble.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.
- Faites cuire 30 minutes à 150°C dans un moule rond.

- Montage :

- Coupez un morceau de gâteau au chocolat à la taille du fond de votre verrine, disposez 4 cerises au sirop puis ajoutez la mousse.
- Déposez des amaréna sur le dessus et saupoudrez de copeaux de chocolat ou de pralin.