



*Pâtisserie
facile
Mélange de magnifiques recettes*



Plus qu'une tradition, plus qu'un artisanat, bien plus qu'un plaisir et même qu'un désir, la pâtisserie française est un art.

La France est bien connue pour sa gastronomie ! Et il n'est pas rare de croiser dans la rue, à la terrasse d'une boulangerie pâtisserie ou d'un café, un touriste déguster avec passion une pâtisserie française. Que vous soyez fan de tarte, de fruits, de chocolat, de fondant ou encore de croustillant, il existe une recette pour vous !

Retrouvez dans ce petit livret 10 classiques de la pâtisserie française.

1. Mousse au chocolat
2. Tarte au citron
3. Tarte au citron meringuée
4. Crêpes
5. Gauffres
6. Gâteau au chocolat
7. Tarte aux pommes
8. Soufflé
9. Madeines
10. Crème brûlée

Ce livret de recettes a été préparé par : Luka Kujundžija, Ena Hadžiarapović, Ivana Nikolić, Sara Bilić, Andrea Trnčić, Ena Smajilhodžić, Mak Kočo, Jan Petrović, Anja Bukarić, Nađa Spaho, Hana Miljković, Lana Sarić, Filip Čelar, Denis Kovač, Matea Popović, Tara Trifković, Asja Zelić, Thomas Marko Garland, Filip Žigić, Ivan Frano Dronjić.



Crème brûlée

L'histoire

La crème brûlée est un dessert français composé de jaunes d'œufs, de sucre, de crème et de caramel.

L'origine exacte de la crème brûlée reste inconnue. Toutefois, elle est proche de la crème catalane, une crème caramélisée à la farine de maïs préparée pour la fête de la Saint-Joseph dès le XVIIe siècle. La première référence française est publiée dans l'ouvrage de 1691 Nouveau cuisinier royal et bourgeois du cuisinier François Massialot.

Les ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- assez de crème épaisse pour vous donner 1/2 tasse de liquide au total (environ 1/3 tasse)
- sucre supplémentaire (pour la garniture)
- miel (ou sirop de maïs, ou sirop doré)

Les étapes de réalisation

Mélanger le jaune d'œuf et le sucre avec une fourchette jusqu'à consistance lisse. Incorporer la vanille, puis la crème. Verser dans un ramequin, cuire au four à 120 °C jusqu'à ce que la consistance semble légèrement gélatineuse, environ 45 minutes. Laisser refroidir.





Pour la garniture, mélanger une cuillère à soupe de sucre avec quelques gouttes d'eau et un petit peu de miel (ou de sirop de maïs ou de sirop doré) dans votre plus petite casserole.

Juste avant de servir, saupoudrer uniformément de sucre la surface de la crème. À l'aide d'une torche ou en plaçant les ramequins sous le grill du four, chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il fonde et se caramélise.

Laisser reposer quelques minutes avant de manger.





Soufflé au chocolat

L'histoire

Antoine Beavilliers est un célèbre restaurateur français qui a inventé le soufflé. Le soufflé tire son nom du mot français souffler. Le chef Marie-Antoine Carême développe la recette au XIX^e siècle.

Les ingrédients

- beurre
- 170g du chocolat noir
- 118 ml du lait
- 11 cuillères à soupe de sucre
- 6 blancs d'œufs
- 4 jaunes d'œuf
- sucre en poudre



Les étapes de réalisation

Préchauffer le four à 170 °C. Beurrer des moules à soufflé, verser un peu de sucre dans chaque moule. Faire fondre le chocolat avec du lait et du sucre.



Quand le mélange est refroidi, ajouter les jaunes d'œufs. Battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics mous. Puis, ajouter du sucre. Mélanger lentement les blancs d'œufs avec le chocolat.



Mettre le mélange dans les moules. Mettre au four chaud pendant 25 minutes. Ajouter les framboises pour la décoration.





Madeleines

L'histoire

Madeleines est un petit gâteau traditionnel de Commercy et Liverdun, deux communes de la région Lorraine dans le nord-est de la France. Certains disent que la madeleine a été cuite pour la première fois par un pâtissier, Jean Avice, au 19ème siècle.

Les ingrédients

- 3 oeufs
- 50g de farine
- 50g de farine d'amande
- -120g de beurre
- -120g de sucre
- 1/4 cuillère de sel
- 1 sachet de levure chimique
- zeste de citron
- -1/2 cuillère d'extrait de vanille



Les étapes de réalisation

Faire fondre le beurre à feu doux, remuer pour qu'il ne brûle pas, puis le retirer du feu pour le refroidir à température ambiante. mélanger les œufs, le sucre, le sel et la farine.





Ajouter ensuite le beurre refroidi en remuant constamment. Lubrifier les moules et remplir avec le mélange. Enfourner 8 à 10 minutes à 200 degrés.

Refroidir et ajouter le glaçage au chocolat.





Gâteau au chocolat

L'histoire

Un gâteau au chocolat est une pâtisserie à base de chocolat. Il existe de nombreuses recettes à travers le monde. Cette forme de gâteau aurait été imaginée à la fin du XVIII^e siècle après plusieurs siècles d'utilisation du chocolat uniquement en boisson.

Les ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de beurre
- 6 oeufs
- 2 1/2 dl de sucre en poudre
- 100g de farine
- GLAÇAGE
- 100 g de margarine
- 100 g de chocolat noir

Les étapes de réalisation

Préchauffer le four à 175 degrés.

Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter le chocolat. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajouter le chocolat fondu, la farine et enfin les blancs d'œufs.

Verser le mélange dans un moule beurré





Cuire environ 25 à 30 minutes.

Laisser refroidir dans le moule, il est préférable de le placer au congélateur pendant environ une heure.

Pour le glaçage, faire fondre les morceaux de chocolat dans le beurre fondu.

Retirer le gâteau du moule. Verser le glaçage sur le gâteau congelé.





LES GAUFRES

L'histoire

La gaufre est un dessert typique de la Belgique, des Pays-Bas et du Nord de la France. Le mot « gaufre » vient du roman walfre (1185) qui désignait deux choses : un gâteau obtenu en le cuisant entre deux plaques imprimant un motif dessus et un rayon de miel. Il y a beaucoup de variantes de gaufres. Une variante, l'oubli, remonte à la fin du Moyen-âge, où elle était mangée en fin de repas. La gaufre est devenue un dessert que l'on trouve dans le monde entier.

Les ingrédients

- 200 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- une pincée de sel
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 260 ml de lait
- 60 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'arôme vanille – facultatif



Les étapes de réalisation

Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen.

Dans un autre bol, fouetter ensemble les œufs et le sucre. Ajouter un peu

Ajouter le beurre fondu et refroidi au mélange d'œufs et de sucre. Ajouter la moitié de la quantité de lait et de farine que vous avez mélangée avec la levure et le sel.



Faire chauffer le gaufrier. Verser le mélange dans l'appareil (une louche pleine suffit pour les deux assiettes). Faire cuire les gaufres jusqu'à ce que la pâte devienne brune (environ deux minutes)

Servir les gaufres chaudes avec la glace et la crème fouettée.





CRÊPES SIMPLES

L'histoire

Une crêpe est un type de crêpe très fine. Les crêpes sont généralement de deux types: les crêpes sucrées et les crêpes salées. Les crêpes sont servies avec une variété de garnitures, de la plus simple avec seulement du sucre aux crêpes Suzette flambées ou simplement salées. Les crêpes sont originaires de Bretagne, une région de l'ouest de la France; la consommation est répandue en France, en Belgique, aux Pays-Bas, au Canada et dans de nombreuses régions d'Europe, en Afrique du Nord, en Amérique du Nord etc.

Les ingrédients

Pour les crêpes:

- 1 tasse (125g) de farine tout usage
- 1/4 cuillère à café de sel
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1¼ tasse (300 ml) de lait
- 2 cuillères à soupe (30g) de beurre
- Huile
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)

Pour servir (facultatif):

- Crème à fouetter
- Nutella ou Linolada
- Fruits des bois
- Sucre en poudre

Les étapes de réalisation

Dans un grand bol, tamiser la farine, ajouter le sel, le sucre et remuer.

Dans un autre bol, fouetter les œufs, l'extrait de vanille et le lait, jusqu'à homogénéité.

Ajouter graduellement le mélange de lait au mélange de farine et remuer jusqu'à ce qu'il soit incorporé et lisse. Verser le beurre fondu et fouetter jusqu'à homogénéité. Laisser reposer à température ambiante pendant 15 à 30 minutes (ou au réfrigérateur).



Chauffer une petite poêle à feu moyen. Ajouter du beurre ou de l'huile.

Verser environ un peu plus d'une demi-louche de pâte à crêpe. Cuire 1 à 2 minutes, retourner et cuire encore 30 secondes. Retirer de la poêle et répéter avec le reste de la pâte. N'oubliez pas de graisser la poêle. (Cette étape est facultative)

Fouetter un demi-paquet de crème douce dans un bol pour la décoration.

Préparer également une tartinaade comme du Nutella, Linolada ou de la confiture.





TARTE AUX POMMES

L'histoire

L'histoire de la tarte aux pommes remonte à l'époque du Moyen-Âge. C'est en Angleterre, que l'on trouve les premières traces de ce dessert. La plus ancienne recette remonterait au XIVème siècle. En France, c'est en Normandie que la tarte aux pommes est la plus populaire. On trouve aujourd'hui de très nombreuses variantes de ce dessert délicieux.

Les ingrédients

- 110g de farine
- $\frac{3}{4}$ cuillère à café de levure chimique
- 2 gros œufs
- 1 pincée de sel
- 150g de sucre semoule
- 115g de beurre fondu et refroidi
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café d'extrait de vanille
- 4 grosses pommes
- 1 fillet de jus de citron



Les étapes de réalisation

Préchauffer le four à 175°C.

Éplucher les pommes, les couper en petits morceaux, ajouter le jus de citron.

Tamiser la farine, la levure et le sel. Casser les œufs dans un saladier, battre au fouet à main pour les mousser puis ajouter le sucre. Ajouter la vanille. Puis, ajouter la moitié des ingrédients secs, mélanger puis ajouter la moitié du beurre

Terminer par les morceaux de pommes en les incorporant à la pâte délicatement à l'aide d'une spatule.

Cuire au four pendant 40 à 50 minutes. Quand le gâteau est cuit, laissez-le refroidir.





Mousse au chocolat

L'histoire

Mousse au chocolat a été créée par Charle Fazi (suisse) serviteur de Louis XVI. Le nom “Mousse au chocolat” apparaît en 1755 dans une description de l’auteur culinaire de l’époque. A l’époque le terme faisait aussi référence à l’écume d’une boisson au chocolat.

Les ingrédients

- 3 oeufs
- 100g de chocolat

Les étapes de réalisation

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Hors du feu, incorporer les jaunes.

Monter les blancs en neige avec un pincée de sel.



Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.

Verser dans des petits pots.

Mettre au frais 2 heures minimum.





Tarte au citron

Les ingrédients

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 2 citrons
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Les étapes de réalisation

Dans un saladier, fouetter le beurre mou avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux, ajouter les oeufs un par un puis mélanger.





Râper le zeste et prélever le jus des deux citrons, rajouter à la préparation en mélangeant
Mélanger la farine, la levure chimique et le sel puis mélanger tout
Beurrer et sucrer deux petits moules de 16 cm ou un seul moule de 18 à 22 cm puis répartir la pâte
Enfourner à 180° pendant 20 à 25 minutes.
Laisser refroidir 10 minutes





Tarte au citron meringuée

L'histoire

La tarte au citron est une tarte sucrée garnie de crème à base de citron. La crème est composée d'œufs, de sucre et de citron, ce qui donne une saveur à la tarte. Il est complété par une meringue composée de blancs d'œufs et de sucre. Ce délicieux dessert vient de la cuisine française, le petit village de Menton à la frontière franco-italienne. Il a été trouvé au début du 18e siècle. Au 19ème siècle, c'était un symbole de richesse et de bonté. La tarte au citron nous rappelle l'été et c'est pourquoi nous l'aimons tant.

Les ingrédients

Pour la pâte sablée:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre doux
- 70 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'oeuf
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron:

- 4 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre semoule
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Pour la meringue:

- 3 blancs d'oeuf
- 100 g de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Les étapes de réalisation

Pour la pâte sablée:

Préchauffer le four à 150 ° c.

Séparer les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs.

Dans un bol, mettre la farine, le sucre, l'eau et le beurre.

Pétrir, ajouter le jaune d'oeuf battu et continuer à pétrir.

Rouler avec un rouleau à pâtisserie.

Mettre la pâte dans un moule et cuire pendant 15 minutes à 100 ° c.



Pour la crème au citron:

Presser 4 citrons

Ajouter du sucre et cuire ensemble à feu doux.

Quand le mélange devient une gelée, ajouter un peu

de zeste de citron et d'extrait de citron.

Mettre la crème dans la croûte cuite au four et laisser

Refroidir un peu.

Pour la meringue:

Fouetter les blancs d'œufs pour la meringue.

Ajouter progressivement du sucre et un peu de levure

chimique.

Recouvrir la tarte.

Mettre le tout ensemble au four à 100°C pour 5 minutes.



