

L'atelier de Roxane

RECETTES EN FAMILLE

PRÉFACE

« Pendant longtemps, je me suis réveillé au son de la voix de Michael Jackson, de Sade, de Bob Marley. Et puis, un jour, ce fut celle de... Roxane ! Non, je ne parle pas de la chanson de Police mais bien de cette maman qui fait de magnifiques pâtisseries avec son adorable petite fille sur YouTube :-) Mes enfants aimaient me rejoindre dans mon lit de bon matin. Ils allumaient mon téléphone et regardaient les vidéos de cette jeune femme souriante et pleine d'énergie partager sa passion entourée de toute sa famille. Chaque matin, l'odeur de ses gâteaux colorés traversait l'écran et faisait frémir mes narines. Depuis, ma cuisine s'est transformée en pâtisserie, et mes enfants confectionnent de somptueux desserts farfelus pour ravir les papilles de leur papa adoré :-) Alors merci Roxane d'être mon réveil, mais surtout d'avoir tissé ce lien avec mes filles qui me permet d'assouvir ma gourmandise pâtissière.

Bonne lecture, les gourmandises ! »

• Soprano •





LES PETITS CHEFS EN CUISINE

MOUSSE au chocolat



POUR
6
mousses

TEMPS
DE PRÉPARATION
10 min

TEMPS
DE RÉFRIGÉRATION
4 h (ou 1 nuit)



INGRÉDIENTS

- ✓ 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 6 œufs
- 20 g de petits bonbons chocolatés (petits Smarties®)



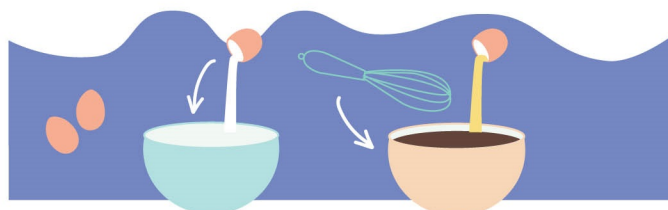
MATÉRIEL

- 2 saladiers
- 6 ramequins
- 1 maryse
- 1 fouet
- 1 batteur électrique

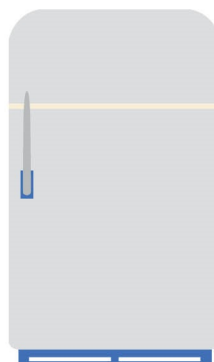
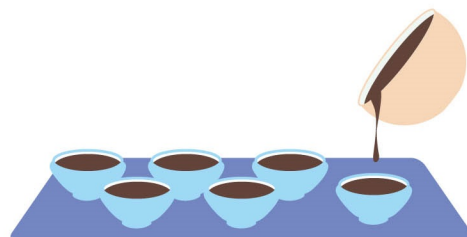
ASTUCE

*Glisse des pépites de
chocolat dans la mousse !*

- 1 Fais fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2 Sépare les blancs des jaunes d'œufs. Verse les blancs dans un saladier et les jaunes sur le chocolat fondu. Fouette vivement les jaunes avec le chocolat.



- 3 À l'aide du batteur électrique, monte les blancs en neige (pas trop ferme), puis ajoute 2 cuillerées à soupe de blancs en neige au mélange chocolat et jaunes. Fouette bien pour assouplir l'ensemble.
- 4 Avec la maryse, ajoute ensuite délicatement le reste des blancs en neige.
- 5 Verse le tout dans des ramequins et place au réfrigérateur pour au minimum 4 heures (idéalement, toute la nuit).



- 6 Décore avec les Smarties® en reproduisant des yeux et une bouche !



MADELEINES à la fraise

POUR
20
madeleines

TEMPS
DE PRÉPARATION
20 min

TEMPS
DE CUISSON
15 min

TEMPS
DE CONGÉLATION
5 min

INGRÉDIENTS

- ☒ 180 g de farine
- ☐ 135 g de sucre en poudre
- ☐ 125 g de beurre mou
- + un peu pour le moule
- ☐ 3 œufs
- ☐ 1 c. à c. d'arôme de vanille
- ☐ 6 g de levure chimique
- ☐ 1 petit pot de gelée de fraise

LA DÉCORATION

- ☐ 250 g de chocolat blanc
- ☐ Colorant alimentaire rose
- ☐ Des perles en sucre

MATÉRIEL

- ☐ 1 saladier
- ☐ 1 bol
- ☐ 1 moule à madeleines
- ☐ 1 fouet
- ☐ 20 bâtonnets en bois
- ☐ Du papier cuisson

ASTUCE

Remplace la gelée de fraise par un carré de chocolat au lait dans chaque madeleine !

1 Préchauffe le four à 200 °C (th. 6-7) à chaleur tournante.

2 Prépare les madeleines : verse le sucre, le beurre mou et l'arôme de vanille dans un saladier, puis fouette énergiquement jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoute les œufs un à un en fouettant bien à chaque fois. Verse la farine et la levure, puis fouette de nouveau pour obtenir une pâte bien lisse.

3 Beurre bien ton moule à madeleines, puis verse la pâte dans les cavités pour les remplir à moitié. Ajoute une petite cuillerée à café de gelée de fraise et recouvre le tout avec le reste de pâte.

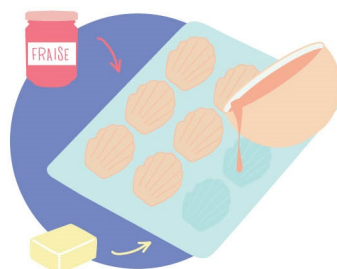
4 Enfourne pour 5 minutes. Lorsque la bosse des madeleines apparaît, baisse la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuis la cuisson pendant 10 minutes.

5 Passe ensuite à la décoration. Dans un bol, fais fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoute 1 goutte de colorant rose et mélange pour que la couleur soit bien homogène.

6 Trempe chaque bâtonnet dans le chocolat, puis enfonce-les dans les madeleines refroidies. Place le tout au congélateur pour 5 minutes.



7 Sors les madeleines, puis trempe-les entièrement dans le chocolat fondu. Décore-les avec des perles en sucre, puis dépose-les sur une feuille de papier cuisson pour laisser le chocolat figer.



COOKIES

rigolos

POUR
8
cookies

TEMPS
DE PRÉPARATION
15 min

TEMPS
DE CUISSON
11 min

INGRÉDIENTS

- ✓ 155 g de farine
- 80 g de sucre roux en poudre
- 1 œuf
- 75 g de beurre mou
- 4 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 g de pépites de chocolat

LA DÉCORATION

- 50 g de chocolat noir fondu
- Des petits yeux en pâte à sucre

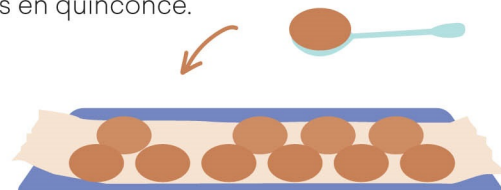
MATÉRIEL

- 1 saladier
- 1 maryse
- 1 fouet
- 1 poche à douille
- Du papier cuisson

ASTUCE

Tes cookies te sembleront mous à la fin de la cuisson : c'est normal ! Ils vont durcir en refroidissant.

- 1 Préchauffe le four à 180 °C (th. 6) à chaleur tournante.
- 2 Dans un saladier, verse le beurre mou, le sucre roux et le sel, puis fouette jusqu'à ce que ton mélange devienne mousseux.
- 3 Ajoute l'œuf et fouette de nouveau 1 minute, puis verse la farine et la levure, et travaille le tout avec une maryse.
- 4 Une fois le mélange bien homogène, ajoute les pépites de chocolat.
- 5 Recouvre une plaque de papier cuisson. Prends une grosse cuillerée à soupe de pâte, forme une boule et aplatis-la légèrement sur la feuille de papier cuisson. Répète l'opération avec le reste de pâte en plaçant les boules en quinconce.



- 6 Enfourne pour 11 minutes, puis laisse les cookies refroidir.
- 7 Passe ensuite à la décoration : verse le chocolat fondu dans ta poche à douille, fais un petit trou à l'extrémité et dessine une petite bouche sur chaque cookie. Colle les yeux avec une pointe de chocolat. Il ne reste plus qu'à laisser le chocolat figer !

