

Brioche suisse au nutella



30 minutes



15 minutes

Etapes de la préparation

1) Pour la brioche, faites tiédir le lait et y dissoudre la levure.

Mélanger ensemble la farine, le sucre et le sel. Ajouter l'œuf,

Le beurre mou et le mélange lait/levure à la farine. Travailler la pâte

Jusqu'à ce que le beurre soit

Complètement incorporé.

2) couvrir le bol d'un linge propre et placer dans le four éteint.

Laisser la pâte lever pendant 2 heures.

3) préparer la crème pâtissière. Faites chauffer le lait. Pendant ce

Ingredients

Pour 8 personnes

Pour la brioche :

300 g de farine

50 g de sucre

1 cuillère à café de sel

60 g de beurre

10 cl de lait

1 sachet de levure de boulanger

1 œuf

Pour la garniture :

¼ L de lait

50 g de sucre

40 g de farine

1 œuf + 1 jaune

Pour la garniture :

Nutella

Pour la dorure :

1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe de lait

1 cuillère à soupe de sucre

Temps, mélanger l'œuf entier, le jaune et le sucre.

Ajouter la farine.

4) une fois que le lait bout et monte dans la casserole, le verser sur

La préparation précédente. Remettre quelques secondes sur le feu pour faire épaissir. Laisser tiédir.

5) sortir la pâte à brioche du four. Former une boule et l'étaler sur un plan de travail fanné sur une épaisseur de 0.5 cm. Découper les bords arrondis pour obtenir un rectangle.

6) étaler la crème pâtissière sur la partie inférieure du rectangle de pâte, puis étaler un peu de nutella par-dessus. Replier la partie supérieure de la pâte sur la garniture.

7) couper la pâte en 8 rectangle d'environ 4 ou 5 cm de large.

8) mélanger le jaune d'œuf, le lait et le sucre et badigeonner les brioches de cette préparation

9) cuire environ 15 minutes à 180° sans préchauffer le four.

Tarte suisse aux Pommes et son Caramel beurre salé



1h



30 minutes

2 œufs
80 g de sucre
60 g de beurre mou
100 g de farine
1 cuillère à café de levure
1 sachet de sucre vanillé
4 pommes
Sucre glace
Pour le caramel :
200 g de sucre
45 g de beurre salé
20cl de crème

Etapes de la préparation

- 1) préchauffez le four à 180°
- 2) dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporez le beurre mou. Rajoutez la farine et fouettez pour obtenir un mélange homogène.
- 3) versez dans un moule à manqué en silicone ou recouvert de papier sulfurisé.
- 4) pelez les pommes et coupez les en tranches épaisses. Déposez sur la pâte et enfournez 30 minutes.
- 5) Laissez refroidir

Salée au sucre (tarte à la crème vaudoise)



2h



30 minutes

Etapes de la préparation

1) pâte :

Mélanger la levure et le sucre, ajouter

Le lait. Incorporez le beurre, la farine et le sel.

2) pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Couvrir et laisser doubler de volume au moins 1h à température ambiante.

3) préchauffer le four à 180°

4) abaisser la pâte sur un peu de farine pour obtenir un cercle de 1 cm de plus que le diamètre de moule. Foncer le moule chemisé de papier sulfurisé, rabattre la pâte excédentaire à l'intérieur pour former un bord épais de la hauteur du moule. Eventuellement badigeonner les bords de jaune d'œuf.

Pour la pâte :

15g de levure émietée

1 cuillère à café de sucre

1.5 dl de lait

25g de beurre ramolli

250 g de farine

1 cuillère à café de sel

1 jaune d'œuf pour décorer (facultatif)

Pour la garniture :

1 cuillère à soupe de farine

4 cuillères à soupe de sucre

2.5 dl de crème

1 cuillère à café de fécule de maïs

5) garniture :

Mélanger la farine avec 2 cuillères à sucre de sucre, saupoudrez sur le fond de la tarte.

6) mélanger 2 dl de crème avec le reste de sucre et la fécule, verser sur le fond de la tarte.

Cuire 20 minutes au four. Sortir le gâteau et verser les 0.5 dl de crème restants.

Poursuivre la cuisson 10 -15 minutes. La crème peut être encore un peu liquide à la fin de la cuisson. Elle durcira en refroidissant.

Tartac



1h 15

Etape de la préparation

1) mettre la pâte dans un moule

Et faire cuire la pâte au four

2) pour la ganache :

Mélanger le lait, le chocolat et le beurre dans une petite casserole.

3) chauffer à feu moyen en remuant doucement

4) retirer du feu dès que le chocolat a fondu et que l'appareil est bien onctueux. Laisser refroidir 15 minutes.

5) pour le glaçage :

Mettre le sucre glace dans un bol, ajouter le colorant et l'eau

6) travailler à la cuillère jusqu'à obtenir la consistance d'un ruban épais. Ne surtout pas ajouter d'eau.

7) sortir les tartelettes du frigo

Ingredients

1 pâte brisée

Pour la ganache :

200g de chocolat noir

4 cuillères à soupe de lait

50 g de beurre doux

Pour le glaçage :

120 g de sucre glace

2 gouttes de colorant alimentaire vert

2 cuillères à soupe d'eau

8) verser le glaçage sur le chocolat, laisser durcir à température ambiante pendant 1 heure.