



ACCUEIL

CONSEILS

RECETTES

PARTENAIRES

CONTACT



## Desserts



Recettes 3

- [Bananes au caramel](#)
- [Pommes cuites](#)
- [Pudding à ma façon](#)
- [Riz au lait](#)
- [Tiramisu revisité](#)

## Bananes au Caramel

### Ingrédients

- 2 bananes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c à c de rhum
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre

### Préparation

- Peler les bananes, les couper en deux par la longueur.
- Mettre le beurre et les sucres à chauffer dans une poêle jusqu'à obtention un caramel blond.
- Ajouter les bananes cuire 1 mn ajouter le rhum
- Laisser mijoter 4 mn à feu doux.

## Pommes cuites

### Ingrédients

- 1 pomme par personne
- Gelée de groseille
- 1 sachet de sucre vanillé
- Crème fouettée

### Préparation

- Laver et peler les pommes. Ôter le trognon.
  - Préchauffer le four th 6.
  - Disposer les pommes dans un plat à four. Remplir le trognon avec une c à c de gelée de groseille, et saupoudrer l'extérieur de sucre vanillé.
  - Enfourner pendant 40 mn.
  - Servir tiède ou froid nappé de crème fouettée.
- Si vous êtes pressés, vous pouvez cuire la pomme au micro-ondes pleine puissance 2 à 3 mn.**

## Pudding à ma façon

### Ingrédients

- 100 g de pain dur ou restes de brioche, de pain au lait.
- 300 ml de lait
- 6 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de raisins secs
- 5 abricots secs
- 5 pruneaux
- 50 g de poudre d'amande

### Préparation

- Faire tremper les raisins secs dans le rhum et un peu d'eau.
- Réhydrater le pain dur dans le lait. Couper les fruits secs en morceaux.
- Mixer le pain dans le lait, ajouter le sucre, la poudre d'amande et les œufs.
- Préchauffer le four th 6.
- Dans un plat préalablement beurré disposer la moitié des fruits secs. Verser la moitié du pain, remettre des fruits secs et couvrir du reste de l'appareil.

- 50 g de poudre d'amande
- 1 c à s de rhum

ou le reste de l'appareil.

- Cuire 1 h.
- Servir froid.

**Vous pouvez changer le gout du gâteau en enlevant le rhum des raisins et en ajoutant au lait une rasade de sirop sans sucre, ananas coco, grenadine...**

## Riz au lait

### Ingredients

- 200 g de riz rond
- 200 g de sucre en poudre
- 1 l de lait
- 1 gousse de vanille

### Préparation

- Fendre la vanille et gratter les graines.
- Mettre le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille et les graines, le sucre, porter à ébullition.
- Retirer la gousse de vanille.
- Ajouter le riz.
- Laisser cuire 20 mn en remuant fréquemment.
- Mettre au frais.
- Servir bien froid.

## Tiramisu revisité

### Ingredients

- 36 biscuits à la cuillère
- 150 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 6 œufs
- 25 cl de café très fort
- Cacao en poudre

### Préparation

- Séparer des œufs les blancs des jaunes. Ajouter le sucre et le mascarpone au jaune, battre jusqu'à obtention d'une crème.
- Monter les blancs en neige très ferme. Incorporer les à la préparation au mascarpone, mettre au frais.
- Tremper la moitié des biscuits dans le café et en tapisser le fond du moule. Recouvrir les biscuits de la moitié de la crème. Déposer une nouvelle couche de biscuits imbibés de café.
- Répartir le reste de crème.
- Mettre au frais au moins 3 h.
- Saupoudrer de cacao au moment de servir.

