

CANDICE KOTHER

CANDELICIOUS

LE MANUEL DES FANATIQUES
DU SUCRE QUI S'ASSUMENT

-
PHOTOGRAPHIES
ALEXANDRE BIBAUT

-
STYLISME
ANNICK OTH
-

SOMMAIRE



LES FRILEUX

8

CARRÉS COCO VOYAGE VOYAGE	13
MOUSSE GLACÉE AU CITRON ULTRA-FACILE	15
CHEESECAKE GLACÉ AU BAILEY'S À TOMBER PAR TERRE	17
SOUFFLÉS GLACÉS DE FAISSELLE AU KIWI	19
CAKE MERINGUÉ GLACÉ AUX FRUITS ROUGES QUI EN JETTE	21
PUDDING GLACÉ UN PEU SNOB À L'ORANGE	23
GRANITÉS COUP DE FRAIS AU MELON	25
GLACE CRAPULEUSE À LA DANETTE	27
GLACE VANILLE-MERINGUE EXPRESS	29
GLACE VANILLE DANS UN SAC	29
GLACE VANILLE AU LAIT BATTU	29
GLACE VANILLE TOTALE TRICHE	29



LES BITE-SIZE

30

MELOCAKES MAISON	35
PRALINES FACILES	37
PÂTES D'AMANDES	39
GUIMAUVES ADDICTIVES	41
MERINGUES INRATABLES	43

MERINGUES CŒUR FONDANT DE SPÉCULOOS	43
MERINGUES CŒUR CRAQUANT CHOCOLAT-MENTHE	43
MERINGUES TOASTÉES COCO	43
CARAMELS MOUS	45
CARAMELS FLEUR DE SEL EXTRA-MOUS QUI COLLENT AUX DENTS	47
COOKIES CROUSTILLANTS À L'EXTÉRIEUR ET MOELLEUX À L'INTÉRIEUR	48
COOKIES MOELLEUX	48
COOKIES CRAQUANTS	49
COOKIES DODUS MÉGA-MOELLEUX	49
FRUITS CONFITS ULTRA-BRILLANTS	53
PÂTES DE FRUITS MAISON	55



LES VEGGIES

56

BROWNIES DE BETTERAVE	61
CUPCAKES POTIRON-CAROTTES AU PRALIN	63
FAUX POPCORN	65
CRÈME BRÛLÉE AUX CHICONS CARAMÉLISÉS POUR CEUX QUI N'AIMENT PAS LES CHICONS	67
GÂTEAU CHOCO-COURGETTE AUX NOISETTES ET À L'HUILE D'OLIVE	69
MOELLEUX AUX TOPINAMBOURS ET AU SIROP D'ÉRABLE	71

SOMMAIRE

MINI-CAKES AUX LENTILLES	73
TARTE TOUTE VERTE À L'AVOCAT	75
GAUFRES TENDRES DE SARRASIN AU LAIT D'AMANDES ET AU BEURRE SALÉ	77
PUDDING DE NOUILLES RAMEN À LA NOIX DE COCO	79
MOELLEUX DE SON D'AVOINE AU PAMPLEMOUSSE	81
GÂTEAU BIKINI	83
CAKE SANS BEURRE	85



LES INAVOUABLES 86

ESQUIMAUX DE TARTE	91
CUPCAKES SNICKERS	92
CUPCAKES BOUNTY	92
CUPCAKES SMARTIES	93
CUPCAKES TWIX	93
BARRES À LA TEQUILA ANTI-GUEULE DE BOIS	97
ÉPONGE CHOCOLAT EXPRESS MICRO-ONDES	99
CHEESECAKE AUX ROLO	101
MOUSSE DE MARS	103
TABLETTES CHOCO MAISON	105
SUCETTES MAISON	107

MOUSSE DE BEURRE DE CACAHUÈTES	109
BARRES CHOCOLATÉES MAISON	111
BEIGNETS CHAUDS-FROIDS DE GLACE	113
BEIGNETS DE GAUFRE	115
MAGNUM DE RICE CRISPIES	117
COOKIES POUR MÉDOR	119



LES AMOUREUX 120

NOUGATINE DE CAJOU	125
MOELLEUX GLACÉ AUX MÛRES	127
PAVLOVA CRAC CRAC AU CAMEL DE FLOCONS D'AVOINE	129
TARTE TRUFFES	131
MADemoiselle CHARLOTTE EST AMOUREUSE D'UN BAVAROIS	133
PRUNES EN CRUMBLE DE PISTACHES	135
TARTE CAMEL PÉCAN OBSCÈNE	137
TARTE MOELLEUSE AMARENA	139
IMPRESSONNANT CHEESECAKE AUX FRAISES	141
MOELLEUX TOUT GINGEMBRE POUR CONCLURE	143



CHAPITRE

LES BITE-SIZE

2

MELOCAKES MAISON	35
PRALINES FACILES	37
PÂTES D'AMANDES	39
GUIMAUVES ADDICTIVES	41
MERINGUES INRATABLES	43
MERINGUES CŒUR FONDANT DE SPÉCULOOS	43
MERINGUES CŒUR CRAQUANT CHOCOLAT-MENTHE	43
MERINGUES TOASTÉES COCO	43
CARAMELS MOUS	45
CARAMELS FLEUR DE SEL EXTRA-MOUS QUI COLLENT AUX DENTS	47
COOKIES CROUSTILLANTS À L'EXTÉRIEUR ET MOELLEUX À L'INTÉRIEUR	48
COOKIES MOELLEUX	48
COOKIES CRAQUANTS	49
COOKIES DODUS MÉGA-MOELLEUX	49
FRUITS CONFITS ULTRA-BRILLANTS	53
PÂTES DE FRUITS MAISON	55



.....

Mini mais non modeste, petit mais pas
sommaire, éphémère et glorieux, vive le
bite-size!

Voir la vie en riquiqui a tout bon quand il
s'agit de cuisine. La fièvre des bouchées
nous envahit, pour ne plus nous lâcher.

Vous trouverez dans ces pages une mul-
titude de grignotages, un mode d'emploi
complet pour bouder ses couverts avec ju-
bilation.

Et s'offrir le plaisir de se resservir, encore
et encore.

.....



GUIMAUVES ADDICTIVES

POUR 30 GUIMAUVES

—
PRÉPARATION: 40 MIN
CUISSON: 10 MIN
REPOS: 2 H
DIFFICULTÉ: ★★

INGRÉDIENTS

- 400 g de sucre
- 25 ml de *golden syrup*
- 25 g de gélatine
- 2 gros blancs d'œufs
- 1 c. à c. d'extrait de vanille

- Huile de tournesol
- Facultatif: colorant

Pour l'enrobage:

- 100 g de sucre impalpable
- 30 g de Maïzena

USTENSILES PARTICULIERS: cadre ou moule carré 25x25 cm
+ thermomètre à sucre

Huilez le cadre ou le moule.

Mélangez le sucre impalpable et la fécule
et saupoudrez-en le fond du moule.

Réservez l'excédent pour l'enrobage des guimauves.

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide pour
qu'elle ramollisse.

Faites un sirop de sucre épais.

Dans un poêlon, placez le sucre, le *golden syrup*
et 250 ml d'eau. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à
ce que le sucre fonde avant de porter à ébullition.
Laissez monter à 120°C au thermomètre, enlevez
du feu et ajoutez la gélatine égouttée et pressée
entre vos mains. Mélangez doucement quelques
secondes pour que la gélatine se dissolve.

Montez les blancs en neige ferme.

Ajoutez alors l'extrait de vanille puis le sirop en continu
sans cesser de battre. Continuez à battre 4 minutes.

Colorez si vous le souhaitez.

Versez la masse dans le cadre (ou le moule) et laissez
prendre pendant 2 heures minimum.

Saupoudrez le plan de travail du mélange sucre-fécule.

Retournez la plaque de guimauve sur le plan
de travail, coupez-la en carrés à l'aide d'un couteau fin
(éventuellement trempé dans de l'eau chaude
entre chaque découpe) et enrobez chaque pièce
du mélange sucre-fécule.

Les guimauves se conservent 3 jours
dans un récipient hermétique.



BARRES CHOCOLATÉES MAISON

POUR 15 MINI-BARRES

—
PRÉPARATION: 25 MIN
CUISSON: 10 MIN
DIFFICULTÉ: ★★

INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat au lait
- 150 g de pâte de spéculoos,
de beurre de cacahuètes
ou de pâte de caramel du
commerce type Galler

Facultatif:

- Noisettes ou cacahuètes

USTENSILE PARTICULIER: moule silicone à cavités
rectangulaires au choix

Faites fondre le chocolat au bain-marie en suivant
les règles de tempérage (voir page 37).

Placez le moule sur une petite plaque ou planche
pour lui assurer une stabilité et remplissez les cavités de
chocolat en veillant à ce qu'il soit uniformément réparti.

Placez au réfrigérateur 15 minutes.

Remplissez les cavités de pâte au choix et
éventuellement de quelques noisettes ou cacahuètes.

Recouvrez de chocolat et passez une spatule fine sur
le moule pour enlever l'excédent.

Réservez au réfrigérateur 1 heure minimum avant
de démouler.



MOELLEUX TOUT GINGEMBRE POUR CONCLURE

«Ce gâteau est particulier parce qu'il nécessite une cuisson à la vapeur. C'est un sublime mélange de texture - le gâteau aérien, le sirop collant et savoureux, les tranches de gingembre frais caramélisées et les éclats de caramel craquants.»

POUR 6 PERSONNES

—
PRÉPARATION: 1H
CUISSON: 2H
DIFFICULTÉ: ★★★

INGRÉDIENTS

- 175 g de beurre mou
- 175 g de sucre roux
- 175 g de farine fermentante
- 3 gros œufs battus
- 2 c. à s. de *golden syrup* (rayon UK du supermarché)
- 1 c. à s. de chapelure
- 1 c. à c. de sirop de

gingembre d'un bocal de gingembre confit (rayon asiatique du supermarché)
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- Le zeste d'1 citron
- 1 c. à s. de gingembre moulu
Pour le gingembre moelleux et le caramel

craquant de gingembre:
- 200 g de sucre
- 1 morceau de 5 cm de gingembre frais
Pour le sirop épais:
- 6 boules de gingembre confit
- 3 c. à c de sirop du bocal
- 100 ml de *golden syrup*

USTENSILES PARTICULIERS: Un moule haut et profond en métal ou en silicone (avec un cercle pour le stabiliser)

● Le moule ne peut pas être en contact direct avec le fond brûlant de la casserole.

Mélangez la chapelure, le *golden syrup* et le sirop de gingembre et versez dans le fond du moule (vous ne devez pas le graisser).

Préparez le gâteau.

Dans un saladier ou un cul-de-poule, fouettez au batteur électrique le beurre avec le sucre. Ajoutez les œufs battus, l'extrait de vanille, le zeste puis la farine et le gingembre moulu.

Remplissez le moule.

Découpez un grand rectangle de papier sulfurisé et un de papier aluminium. Beurrez le sulfurisé. Posez le sulfurisé sur le moule (côté beurré contre pâte), recouvrez d'aluminium et soudez bien les papiers sur les bords du moule (aidez-vous de l'aluminium qui gardera sa forme, il sert à cela). Veillez à ce qu'il n'y ait pas de trous d'air. Faites chauffer une grande casserole d'eau bouillante, posez une soucoupe, une assiette ou un bol à l'envers dans le fond et déposez le moule (sans vous brûler) sur l'assiette. Posez le couvercle sur la casserole et laissez cuire 1 heure 45.

Faites le gingembre moelleux.

Faites bouillir de l'eau dans une bouilloire. Dans un poêlon, versez 100 ml d'eau bouillante sur 200 g de sucre. Laissez fondre le sucre. Ajoutez le gingembre frais épluché et tranché en très fines lamelles à la mandoline. Amenez à frémissement et laissez cuire 15 minutes jusqu'à ce que le gingembre soit brillant et collant. Posez les tranches de gingembre confit et moelleux sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir. **Coulez le caramel résiduel** sur une feuille de sulfurisé et laissez refroidir avant de le casser en morceaux. **Faites un sirop épais** pour le gâteau. Dans un poêlon, faites chauffer le sirop du bocal de gingembre avec le *golden syrup* pendant quelques minutes pour l'épaissir. Ajoutez les boules de gingembre coupées en tranches. Sortez le moule de la casserole et démoulez sur l'assiette ou le plat de service. Versez le sirop épais par-dessus et déposez les tranches de boules de gingembre à la cuiller au sommet. Ajoutez les tranches de gingembre caramélisé et les éclats de caramel craquants.



CONFITURE DE LAIT

INGRÉDIENTS

- 500 ml de lait entier
+ 250 g de sucre
+ 1 gousse de vanille
fendue et grattée

Dans un poêlon à fond épais, portez à ébullition tous les ingrédients.

Laissez frémir 2 heures en remuant toutes les 10 minutes.

En fin de cuisson, augmentez le feu et mélangez sans cesse pour que la préparation épaississe et colore.

Enlevez la gousse de vanille, passez au chinois et mettez en pots.

La confiture de lait se conserve 15 jours au réfrigérateur.

- Pour faire de la confiture de lait, il existe une autre méthode, plus simple, qui consiste à faire cuire une conserve de lait concentré sucré dans de l'eau frémissante. Le principe est bon mais les effets du métal sur le contenu sont reconnus comme étant nocifs pour la santé.

—
PHOTOGRAPHIES

Alexandre Bibaut
(et merci à Laetizia Bazzoni)

—
STYLISME

Annick Oth

—
**CONCEPTION
GRAPHIQUE
ET MISE EN PAGE**

Wendy Prower
Vincent Van Meerbeeck

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre
newsletter et recevez
régulièrement des
informations sur nos
parutions et activités.

Toutes reproductions ou
adaptations d'un extrait
quelconque de ce livre,
par quelque procédé
que ce soit, sont interdites
pour tous pays.

© Éditions Racine, 2012
Tour et Taxis,
Entrepôt royal 86C,
avenue du Port, BP 104A
B-1000 Bruxelles

D. 2012, 6852. 42
Dépôt légal:
novembre 2012
ISBN 978-2-87386-812-3



Verse la libellule
INTERIEURS & INSPIRATIONS
www.verse.be

Merci à Kim Verbist