





LE LIVRE DE *patisseries*
TARTE À MOI



Une collaboration tout sucre tout miel avec
Laurence Bemelmans

Lannoo

Préface

- 01 -

LES CAKES

Cake aux carottes et nappage au fromage à la crème	18
Cake à l'abricot upside down	21
Cake au tiramisu	22
Cake aux pommes	24
Cake d'épeautre aux myrtilles	26
Pain à la banane et au chocolat	28
Cake gingembre-citron avec glacié au citron	31
Cake turban avec émietté de noix de pécan	32

- 02 -

LES TARTES ET LES GÂTEAUX

Tarte au flan brésilienne	36
Tarte au tiramisu	38
Tarte à la crème brûlée et aux fruits rouges	40
Tarte au sucre	42
Gâteau à la framboise	45

Tarte au yuzu et chocolat	46
Tarte à la frangipane	48
Tarte au riz	51
Tarte au citron meringuée	52
Tartelette noix-caramel	54
Tarte brésilienne	56

- 03 -

LES PÂTISSERIES AUX FRUITS

Tarte à la ricotta et aux framboises	61
Tarte aux pommes	62
Clafoutis aux cerises	64
Meringues à la framboise	66
Tarte tatin	68
Tartelettes aux mûres	70
Tarte amandes-framboises	73
Bavarois aux fruits rouges	74
Tarte framboises-pistaches	77
Tarte à la rhubarbe	78

- 04 -

LES PÂTISSERIES AU CHOCOLAT

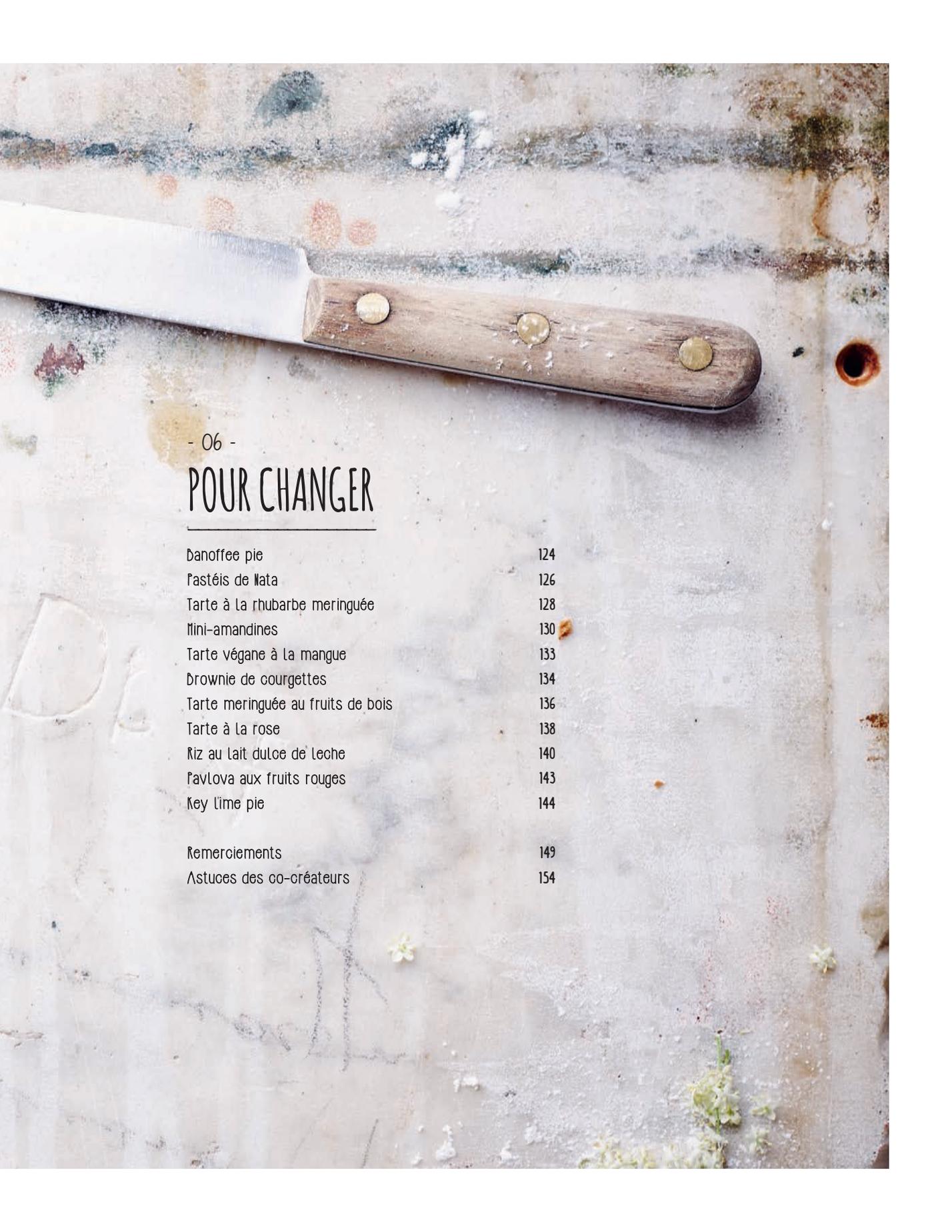
Tarte chocolat-poires	82
Brownie à la crème et aux noix	85
Moelleux	86
Brownie au chocolat et aux noix	88
Gâteau aux chocolat	90
Mini-brownies	92
Millionnaire	95



- 05 -

LES CHEESECAKES

Tarte au fromage citronnée	98
Cheesecake aux myrtilles	101
Cheesecake à l'avocat et au citron vert	102
Cheesecake vegan au caramel	104
Cheesecake citron vert - framboise	106
Cheesecake estival	108
Tarte au fromage et aux pommes	114
Cheesecake au fromage	116
Cheesecake au citron et myrtilles	118



- 06 -

POUR CHANGER

Danoffee pie	124
Pastéis de Nata	126
Tarte à la rhubarbe meringuée	128
Mini-amandines	130
Tarte végétale à la mangue	133
Brownie de courgettes	134
Tarte meringuée aux fruits de bois	136
Tarte à la rose	138
Riz au lait dulce de leche	140
Pavlova aux fruits rouges	143
Key lime pie	144
Remerciements	149
Astuces des co-créateurs	154



CAKE AUX CAROTTES ET NAPPAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

Un cake sucré, savoureux, et épicé à vous en lécher les doigts. Cette tarte se conserve facilement plusieurs jours au réfrigérateur sans se dessécher. Si du moins vous résistez à la tentation de ne pas la dévorer sur-le-champ.

Temps de préparation : 4 h
Nombre de personnes : 15

POUR LE CAKE :

700 g de carottes râpées
200 g de cassonade
4 œufs
300 g de sucre
2,35 dl d'huile de tournesol
375 g de farine pour pâtisserie
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de bicarbonate
1 cuillère à café de sel
4 cuillères à café de cannelle
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 cuillère à café de noix de muscade
1 cuillère à café de clous de girofle moulus
70 g de noix de pécan grossièrement hachées

POUR LE NAPPAGE AU FROMAGE À LA CRÈME :

400 g de fromage à la crème
80 g de yaourt entier
Le zeste d'½ citron vert
1 sachet de sucre vanillé
160 g de sucre glace

POUR LA FINITION :

25 g de noix grossièrement hachées
25 g de noix de pécan grossièrement hachées

Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez les carottes et la cassonade. Dans un deuxième bol assez grand, mélangez les œufs, le sucre et l'huile de tournesol. Fouettez vigoureusement avec le fouet et ajoutez ensuite les carottes et la cassonade et mélangez le tout. Tamisez la farine au-dessus du bol et ajoutez également la levure chimique, le bicarbonate, le sel et les épices. Mélangez le tout pour obtenir un tout homogène. Hachez grossièrement les noix de pécan et ajoutez-les à la pâte.

Prenez deux moules carrés démontables de 23 centimètres et recouvrez le fond des deux moules d'une feuille de cuisson. Graissez abondamment les bords des moules. Séparez la pâte en deux parts égales que vous verserez dans les moules. Laissez cuire pendant 40 minutes au four.

Laissez complètement refroidir le cake aux carottes et préparez ensuite le nappage en mélangeant le fromage à la crème et le yaourt jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le zeste de citron vert, le sucre vanillé et le sucre glace et mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Coupez les bords de la tarte. Veillez à faire pareil pour les deux moitiés. Coupez éventuellement un morceau de la partie supérieure afin que le cake reste droit et ne retombe pas. Déposez un premier cake sur une assiette. Recouvrez-le avec la moitié du nappage. Déposez ensuite la deuxième moitié et recouvrez généreusement avec l'autre moitié du nappage. Terminez en déposant les noix et conservez la tarte au réfrigérateur.

- ASTUCE -

Recouper les bords du cake permettra d'obtenir un meilleur résultat, mais ce n'est pas essentiel. Si vous décidez de le faire sans apprécier pour autant le gaspillage, mélangez alors les restes de cake avec un restant de nappage au fromage à la crème, mixez le tout et faites-en des pop cakes!







CAKE À L'ABRICOT UPSIDE DOWN

Ce cake est très agréable à confectionner et encore plus agréable à manger. Il n'est pas trop sucré et la lavande procure une touche gustative surprenante. À essayer absolument si vous aimez les abricots.

Temps de préparation : 3,5 h
Nombre de personnes : 8

800 g d'abricots
6 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de lavande comestible séchée
4 œufs
150 g de farine pour pâtisserie
60 g de farine d'amande
1 cuillère à café de levure chimique
150 g de beurre fondu

POUR LA FINITION

Amandes effilées et grillées
Lavande fraîche, pour la finition

Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez les abricots en deux et retirez-en le noyau. Préchauffez 3 cuillères à soupe de miel à feu moyen et ajoutez les abricots et la lavande comestible au moment où le miel deviendra sirupeux. Laissez mijoter et roussir pendant 10 minutes.

Déposez une feuille de cuisson dans le fond d'un moule démontable de 24 centimètres dont vous graissez les bords. Répartissez les abricots en les disposant avec le cœur côté intérieur dans le fond du moule. Laissez le plus de sirop possible dans la casserole et réservez pour la finition. Coupez le reste des abricots en morceaux et réservez-les.

Dans un grand bol, mélangez les œufs et le reste de miel au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez-y la farine tamisée, la farine d'amande et la levure chimique et mélangez. Versez ensuite le beurre fondu et les morceaux d'abricots et lissez le mélange. Versez la pâte sur les abricots et enfournez pendant 20 minutes. Ensuite, piquez dans la pâte et si elle n'est pas encore cuite, laissez le tout encore un peu dans le four. Laissez ensuite refroidir complètement le cake, retirez-le du moule et retournez-le.

Avec un petit pinceau, répartissez le sirop sur le cake et finissez avec des amandes effilées grillées et quelques brins de lavande fraîche.

- ASTUCE -

Si vous préférez un peu plus de douceur et de sucré, remplacez le miel et la lavande par du miel de lavande.



CAKE AU TIRAMISU

Ce gâteau dont les principales saveurs sont le mascarpone et le café, ne peut être envisagé autrement que comme LE dessert sucré classique par excellence de la cuisine italienne. C'est bien sûr le Tiramisu. Une tranche d'Italie pure sur votre assiette.

Temps de préparation : 3,5 h
Nombre de personnes : 8

POUR LE CAKE :

3 œufs
130 g de sucre
0,5 dl de café fort
120 g de beurre fondu
250 g de farine fermentante

POUR LE NAPPAGE :

0,6 dl de lait
0,5 dl de café
400 g de mascarpone
140 g de sucre
1,5 dl de crème entière
Cacao en poudre pour la finition

Préchauffez le four à 180 °C.

Battez les œufs et le sucre au fouet jusqu'à l'obtention d'un mousses onctueuse. Ajoutez-y le café et le beurre fondu. Tamisez la farine au-dessus du bol et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Graissez un moule à tarte crénelé de 24 centimètres. Versez-y le mélange et laissez cuire 30 minutes au four. Laissez ensuite complètement refroidir.

Retirez le cake du moule, coupez la partie supérieure de manière égale ou non et retournez-le.

Mélangez le lait au café et enduisez-en généreusement le cake. Ensuite, mélangez le mascarpone au sucre. Battez la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit (bien) serrée et incorporez-la au fromage sucré. Mettez la crème au mascarpone dans une poche avec une douille au choix et réalisez de petits dépôts de crème sur le cake jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert.

Saupoudrez de poudre de cacao.





Danny, PATISSIER CHEZ
TARTE À MOI ALKEN



CAKE AUX POMMES

Il ne s'agit pas ici d'un 'simple' cake aux pommes, mais bien d'un mélange d'huile et de beurre, de farine et de farine d'amande, de sucre et de sucre glace. Résultat ? Un cake super moelleux avec des pommes juste à point. Bon appétit !

Temps de préparation : 1 h
Nombre de personnes : 8

1,2 dl d'huile d'arachide
100 g de sucre glace
100 g de beurre doux
100 g de sucre
4 œufs
40 g de farine d'amande
200 g de farine pour pâtisserie
20 g de fécule de pomme de terre
2 pommes
Sucre perlé

Préchauffez le four à 170 °C.

Dans un bol, versez l'huile d'arachide et ajoutez le sucre glace, suivi du beurre. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et ajoutez ensuite le sucre, les œufs, la farine d'amande, la farine tamisée et la fécule de pommes de terre. Respectez cet ordre tout en continuant à mélanger.

Graissez un moule rectangulaire et versez-y le mélange. Pelez les pommes, coupez-les en quatre et imprimez-les dans la pâte. Saupoudrez d'une poignée de sucre perlé et laissez cuire pendant 40 minutes. Laissez complètement refroidir et servez.





WWW.LANNOO.COM

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

Texte : Nathalie Smets, Tarte à Moi & friends

Révisions recettes : Laurence Demelmans

Styliste culinaire : Dieke Santens

Photographie : Dramski

Conception graphique : Katrien Van De Steene - Whitespray

Traduction : Linda Vanden Demden

Pour toutes questions ou remarques, vous pouvez prendre contact avec redactielifestyle@lannoo.com

© Tarte à Moi, Éditions Lannoo nv, Tielt, 2020

D/2020/15/371 - NUR 110

3763101170333

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

Tout le plaisir était pour Tarte à Moi, une branche de La Lorraine Bakery Group.