

Moelleux, fondants, mi-cuits & Cie

Florent Margaillan



Tous les secrets
du champion de France
du dessert!

FIRST
Editions

Moelleux, fondants, mi-cuits & Cie

Florent Margailan

FIRST
 Editions

Légende des pictos



.... Nombre de personnes



.... Temps de préparation



.... Temps de cuisson



.... Temps de repos



.... Temps de réfrigération



.... Temps de congélation

© Éditions First, 2011

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-2266-8

ISBN Numérique : 9782754034784

Dépôt légal : novembre 2011

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann

Édition : Audrey Bernard

Mise en page : Les PAOistes

Couverture : Olivier Frenot

Éditions First

60, rue Mazarine

75006 Paris

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

Introduction

Moelleux, mi-cuits, fondants : quels que soient leurs parfums, ils ne laissent personne indifférent ! Ces trois gâteaux sont souvent confondus, bien qu'ils soient différents. Traditionnellement, le mi-cuit fait référence à un petit gâteau individuel servi chaud dont le cœur est encore coulant (il est cuit à une température élevée : 190 °C, de manière à saisir l'extérieur pour garder l'intérieur coulant), le fondant désigne un gâteau ultra-moelleux servi froid dont la texture rappelle presque celle d'une ganache ; quant au moelleux il s'agit d'un gâteau plus classique (à manger avec les doigts !), dont la pâte reste onctueuse et tendre après cuisson (on utilisera une cuisson douce : 150 à 160 °C) de manière à ne pas dessécher le gâteau). Vous trouverez dans ce Petit Livre plus de 150 recettes. Quelques recettes salées et une multitude de recettes sucrées afin de ravir petits et grands gourmands. Ces recettes sont facilement réalisables et comportent des ingrédients courants.

Je vous souhaite de prendre beaucoup de plaisir à confectionner et à déguster toutes ces gourmandises !

LES MOELLEUX



Moelleux aux amandes



10 min



30 à 35 min

200 g de poudre d'amandes • 3 œufs • 120 g de sucre glace • 100 g de beurre • 1 cuil. à café de levure chimique • beurre et farine pour le moule

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Faites fondre le beurre. ❷ Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre glace, ajoutez ensuite la poudre d'amandes, la levure puis le beurre fondu. ❸ Beurrez et farinez le moule. Versez la pâte. Enfournez pour 30 à 35 minutes. ❹ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Notre conseil : la durée de cuisson dépend de votre four et de la forme du moule. Surveillez bien votre gâteau.

Moelleux à l'ananas



6



10 min



30 à 35 min

.....

1 boîte d'ananas au sirop (560 g) • 3 œufs • 120 g de sucre glace • 100 g de beurre • 160 g de poudre d'amandes • 40 g de fécule de maïs • 1 cuil. à café de levure chimique • beurre et farine pour le moule

.....

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Égouttez les tranches d'ananas, puis coupez-les en morceaux. Faites fondre le beurre. ❷ Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre glace, ajoutez ensuite la poudre d'amandes, la fécule de maïs, la levure puis le beurre fondu. Incorporez les morceaux d'ananas. ❸ Beurrez et farinez le moule. Versez la pâte. Enfournez pour 30 à 35 minutes. ❹ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Notre conseil : à la sortie du four, vous pouvez arroser légèrement le moelleux avec le sirop des ananas.

Moelleux à la banane et noix de coco



6



10 min



30 à 35 min

2 bananes • 200 g de noix de coco râpée • 4 blancs d'œufs • 120 g de sucre glace • 100 g de beurre • 1 cuil. à café de levure chimique • beurre et farine pour le moule

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Retirez la peau des bananes, coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre. ❷ Dans un saladier, mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace, ajoutez ensuite la noix de coco râpée, la levure puis le beurre fondu. Incorporez délicatement les rondelles de bananes. ❸ Beurrez et farinez le moule. Versez la pâte. Enfournez pour 30 à 35 minutes. ❹ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Notre conseil : pour qu'il garde tout son moelleux, conservez-le au réfrigérateur dans un film alimentaire ou dans une boîte hermétique.

Moelleux à la carotte et aux noix pécan



6



15 min



40 min

150 g de carottes râpées • 150 g de noix pécan • 150 g de cassonade • 3 œufs • 1 citron non traité • 1 pincée de cannelle • 250 g de farine • 8 cl de jus d'orange • 8 cl d'huile d'arachide • 1 cuil. à café de levure • beurre et farine pour le moule

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). ❷ Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre cassonade, puis ajoutez la farine, la levure, le jus d'orange, l'huile et la cannelle. ❸ Concassez grossièrement les noix pécan. Lavez le citron, prélevez les zestes. Incorporez-les au premier mélange, avec les carottes râpées, ainsi que les noix pécan hachées. ❹ Beurrez et farinez le moule. Versez la pâte et mettez à cuire au four pendant 40 minutes environ. ❺ Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Notre conseil : vous pouvez remplacer les noix pécan par des noisettes, noix de cajou ou bien des noix de macadamia.

Moelleux à la cerise



6



10 min



30 à 35 min

200 g de cerises ou griottes (surgelées) • 3 œufs • 120 g de sucre • 100 g de beurre • 150 g de poudre d'amandes • 50 g de fécule de maïs • 1 cuil. à café de levure chimique • beurre et farine pour le moule

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Faites fondre le beurre. ❷ Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, ajoutez ensuite la poudre d'amandes, la fécule et la levure, puis le beurre fondu. Incorporez délicatement les cerises ou griottes. ❸ Beurrez et farinez le moule. Versez la pâte. Enfournez pour 30 à 35 minutes. ❹ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Notre conseil : utiliser des cerises ou griottes surgelées permet de ne pas colorer l'appareil et de ne pas réduire les fruits en purée lors de leur incorporation à la pâte.

Moelleux à la crème de marrons



15 min



30 min

400 g de crème de marrons • 3 œufs • 1 cuil. à soupe de fécule de maïs • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe de rhum ambré • beurre et farine pour le moule

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Faites fondre le beurre. ❷ Dans un saladier, mélangez la crème de marrons avec le rhum, ajoutez les jaunes d'œufs, puis la fécule de maïs et le beurre fondu. ❸ Montez les blancs d'œufs en neige, incorporez-les délicatement au mélange précédent. ❹ Beurrez et farinez un moule. Versez la pâte. Enfournez pour 30 minutes environ. ❺ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Notre conseil : la qualité de la crème de marrons aura une grande influence sur le résultat final, choisissez-en une de bonne qualité si possible.

Moelleux à la fraise et à la rhubarbe



6



20 min



50 min

150 g de rhubarbe surgelée prête à l'emploi • 250 g de fraises • 3 œufs • 1 yaourt • 150 g de sucre • 2 cuil. à soupe de miel • 200 g de farine • 1 cuil. à café de levure • beurre et farine pour le moule

Pour le sirop : 25 cl d'eau • 3 cuil. à soupe de miel

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Lavez les fraises, coupez-les en quartiers. ❷ Réalisez le sirop : portez à ébullition l'eau et le miel, ajoutez la rhubarbe, laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes, égouttez la rhubarbe. ❸ Mélangez les œufs avec le sucre et le miel. Ajoutez le yaourt, puis la farine et la levure. Incorporez la rhubarbe et les quartiers de fraises. ❹ Beurrez et farinez un moule, versez la pâte. Laissez cuire au four pendant 40 minutes environ. ❺ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Moelleux à la mirabelle



6



10 min



30 à 35 min

200 g de mirabelles dénoyautées • 3 œufs • 120 g de sucre • 2 cuil. à soupe de miel • 100 g de beurre • 150 g de poudre d'amandes • 50 g de fécule de maïs • 1 cuil. à café de levure chimique • beurre et farine pour le moule

- ① Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Coupez les mirabelles en 2. Faites fondre le beurre avec le miel.
- ② Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, ajoutez ensuite la poudre d'amandes, la fécule de maïs, la levure, puis le mélange beurre-miel. Incorporez délicatement les mirabelles.
- ③ Beurrez et farinez le moule. Versez la pâte. Enfournez pour 30 à 35 minutes.
- ④ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Moelleux à la noisette



6



10 min



30 à 35 min

200 g de poudre de noisettes • 3 œufs • 140 g de sucre glace • 100 g de beurre • 1 cuil. à café de levure chimique • beurre et farine pour le moule

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Faites fondre le beurre. ❷ Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre glace, ajoutez ensuite la poudre de noisettes et la levure, puis le beurre fondu. ❸ Beurrez et farinez le moule. Versez la pâte. Enfournez pour 30 à 35 minutes. ❹ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le déguster.

Notre conseil : pour un résultat plus gourmand, remplacez la moitié du beurre par de l'huile de noisette.

Moelleux à la noix de coco



6



10 min



35 min

.....

150 g de noix de coco râpée • 3 œufs • 1 yaourt • 150 g de sucre • 50 g de farine • 1 cuil. à café de levure chimique • beurre et farine pour le moule • un peu de sucre glace pour le décor

.....

❶ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). ❷ Mélangez les œufs avec le sucre. Ajoutez le yaourt, puis la farine, la levure et la noix de coco râpée. ❸ Beurrez et farinez un moule, versez la pâte. Laissez cuire au four pendant 35 minutes environ. ❹ Une fois que le moelleux est cuit, démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir avant de le saupoudrer de sucre glace et de déguster.