

Popcakes 4/4 enrobé de chocolat

Ingrédients (pour 4 gaufres) :

- 110g de farine
- 110g de sucre
- 110g de beurre fondu
- 2oeufs
- 1càc de levure
- 1càs d'arôme de fleur d'oranger
- 200g de chocolat noir
- des décors

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 180°C. Réaliser une pâte à quatre-quarts avec les ingrédients: battre les œufs et le sucre ensemble. Mélanger la farine avec la levure et ajouter le tout au mélange œufs/sucre en alternant avec le beurre fondu en mélangeant au fur et à mesure. Ajouter l'arôme, mélanger.
- Verser le tout dans un verseur de pâte à piston puis dans les moules en les remplissant à ras bord. Enfourner pendant 15-20 minutes.
- Laisser refroidir. Tremper les bâtonnets dans du chocolat fondu et en enfoncer un dans chaque boule. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Pour la déco, faire fondre du chocolat au micro-ondes ou au bain marie, puis tremper la moitié des sucettes dans le chocolat
- Enfin décorer à votre façon et laisser refroidir.

Popcake facon rocher coco

Ingrédients (pour 20 popcakes) :

- 60 gr farine
- 1 cc de levure chimique
- 20 gr de sucre
- 1 cs de fromage blanc 0%
- 20 gr de beurre à tartiner 15 %
- 1 oeuf
- 1 cs miel
- 1 cs d'eau
- 20 gr noix de coco râpé

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 180 °c.
- Mélanger le fromage blanc et le sucre. Ajouter l'œuf, le beurre puis la farine et la levure.
- Verser la préparation dans le bas du moule à popcake. Replacer le couvercle en veillant à bien faire adhérer le haut et le bas du moule
- Enfourner 16 min. Laisser refroidir avant de démouler.
- Diluer le miel et l'eau au micro-ondes.
- Piquer chaque popcake avec un bâtonnet. Les tremper dans la préparation puis les rouler dans la noix de coco et laisser durcir à l'air libre .

Popcake au carré frais et poudre au chocolat

Ingrédients :

- 1 cake quatre quart
- 150g de fromage carré frais
- 3 cs de chocolat en poudre
- 50g de chocolat pour dessert (pour l'enrobage)

Préparation de la recette :

- Couper le quatre quart en gros morceaux. Ajouter-y le fromage Carré frais et la poudre de chocolat puis mélanger.
- Former des petites boules de la taille d'une sucette.
- Mettre ensuite 15 minutes au congélateur. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain marie.
- Sortir les boules du congélateur.
- Tremper le bout du batonnet dans le chocolat fondu puis dans la boule pour qu'elle ne s'échappe pas.
- Tremper ensuite la boule dans le chocolat pour l'enrober.
- Faire de même avec les autres boules.
- Laisser refroidir et déguster.

Popcake au speculoos

Ingrédients :

- 4 œufs
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de pâte de speculoos
- 50 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- quelques billes de sucre pour la décoration

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Mélanger le sucre et le beurre fondu puis casser les œufs et réserver les blancs
- Ajouter les jaunes d'œuf dans la préparation à base de beurre en mélangeant un par un
- Ajouter ensuite la farine et la levure
- Battre les blancs en neige bien ferme et ajouter délicatement les blancs en neige à la préparation
- Verser la pâte dans un moule préalablement beurré
- Faire cuire le gâteau 40 minutes environ
- Laisser refroidir le gâteau puis émietter le quatre-quart dans un saladier
- Ajouter la pâte de speculoos et former des petites boules de la taille d'une noix
- Ajouter les boules sur les piques en bois
- Réserver au frais au moins 2 heures
- Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole
- Plonger les boules de speculoos dans le chocolat fondu puis dans les billes de sucre
- Laisser refroidir les popcake au frais durant 2 heures

Popcake à la tomate

Ingrédients :

- 1 oeuf
- 55 ml lait
- 80 g farine
- 1/2 sachet de levure
- 2 c à café de confit de tomate cerise
- 5 olives noires

Préparation de la recette :

- Verser la farine et la levure dans un saladier.
- Ajouter l'œuf battu et le lait et mélanger.
- Incorporer 2 cuillères à café de confit de tomate cerise et les olives coupées en petits dés.
- Saler et poivrer.
- Cuire au four préchauffé à 180° pendant 15 minutes
- A servir avec une petite sauce composée de crème fraîche, moutarde de cassis, sel, poivre et ciboulette

Popcake aux lardons

Ingrédients :

- 100g de lardons fumés
- 140g de farine
- 1cs de levure chimique
- 4cs de lait
- 2 œufs
- 4 vaches qui rit
- 40g de beurre fondu
- 1/2 oignon
- 40g de fromage râpé
- 1 petite botte de ciboulette

Préparation de la recette :

- Préchauffer votre four à 180°
- Faire revenir les oignons et les lardons coupés en petits dés dans un peu de matière grasse
- Ajouter les vaches qui rit
- Dans un saladier, mélanger le beurre fondu, la farine, les œufs, le lait et la levure.
- Ajouter les oignons, les lardons.
- Puis la ciboulette ciselée et le fromage râpé.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Disposer la pâte dans vos moules à cake pop en les remplissant à ras bord
- Refermer avec le couvercle et enfourner pour 10 minutes.



Patiss'box
LES RECETTES



Les recettes

LES POP CAKES !