

# Barres chocolatées

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

## Ingrédients (pour 1 moule) :

- 100 g de beurre
- 100g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre de speculoos
- 200 g de chocolat noir
- 2 cl d'huile  
de pépin de raisin.

## Préparation de la recette :

- Préchauffez le four à 180 °C
- Mélangez à la main 100 g de beurre, 100g de farine, 50g de sucre et 50 g de poudre de speculoos.
- Formez des boudins et remplissez les empreintes des moules avec.
- Mettez au four à 180 °C pendant 10 à 15 minutes.
- Laissez refroidir et pendant ce temps, préparez le nappage chocolat en faisant fondre au bain marie 200g de chocolat noir et 2 cl d'huile de pépin de raisin.
- Démoulez les barres et trempez-les dans le chocolat fondu.
- Laissez refroidir au frais pour que le chocolat durcisse.

## Petits beurrés

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

### Ingrédients (pour 1 moule) :

- 200 g de cassonade
- 250 g de beurre.
- 1 oeuf
- 375 g de farine
- les grains d'une gousse de vanille
- une pincée de fleur de sel
- un demi sachet de levure
- des pépites de chocolat.

### Préparation de la recette :

- Préchauffez le four à 140°C.
- Mélangez 200g de cassonade et 250g de beurre.
- Ajoutez 1 oeuf et mélangez à nouveau.
- Enfin, ajoutez 375 g de farine, les grains d'une gousse de vanille, une pincée de fleur de sel, un demi sachet de levure et des pépites de chocolat.
- Faites des boules de pâte et étalez-les dans les empreintes de moules.
- Mettez au four à 140 °C pendant 10 à 12 minutes et laissez refroidir avant de démouler.

## Petits fourrés

**Temps de préparation : 24 minutes**

**Temps de cuisson : 25 minutes**

### Ingrédients (pour 6 moules) :

- 200g de sucre
- 250 g de beurre.
- 300g de chocolat noir
- 200g de beurre
- 200g de farine
- 2 sachets de levure.
- 500 g de crème liquide entière
- 100 g sucre et aromatisez à la vanille.

### Préparation de la recette :

- Préchauffez le four à 170 °C.
- Mélangez 8 oeufs et 200g de sucre.
- Faites fondre au micro-ondes ou au bain-marie 300g de chocolat noir et 200g de beurre, et ajoutez-les au mélange précédent.
- Ajoutez ensuite 200g de farine et 2 sachets de levure.
- Aromatisez avec de la vanille et de la fleur d'oranger.
- Mettez au four à 170 °C pendant 20 à 30 minutes.
- Laissez refroidir et démouler.
- Pour réaliser la crème chantilly, montez 500 g de crème liquide entière avec 100 g sucre et aromatisez à la vanille.
- Dressez la chantilly à l'aide d'une poche à douille sur le gâteau inférieur et faites prendre quelques minutes au congélateur; puis posez le second gâteau par dessus.

# Barquettes de fraises

**Temps de préparation : 25 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

## Ingrédients (pour 1 moule) :

- 100 g de sucre.
- 150 g de maïzena tamisée
- des zestes de citron
- 6 oeufs
- 25g de sucres

## Préparation de la recette :

- Préchauffez le four à 150 °C
- Fouettez ensemble 5 jaunes d'oeufs (environ 4-5 jaunes) et 100 g de sucre.
- Ajoutez 150 g de maïzena tamisée, des zestes de citron et d'orange et les grains d'une gousse de vanille.
- Montez 170 g de blancs en neige (environ 5-6 blancs) avec 25 g de sucre.
- Détendez le mélange jaunes-sucre avec un tiers de blancs montés, puis ajoutez le reste des blancs.
- Coulez le mélange dans les empreintes de barquettes.
- Mettez au four à 150 °C pendant 10 minutes et laissez refroidir avant de démouler.
- Terminez les barquettes en remplissant le creux avec la confiture de fraise.

# Langue de chat

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

## Ingrédients (pour 1 plaque spécial langue de chat) :

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre glace.
- 70 g de farine
- 2 blancs d'oeuf
- Les grains d'une gousse de vanille.

## Préparation de la recette :

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Mélangez 60 g de beurre ramolli à température ambiante avec 60 g de sucre glace.
- Ajoutez 70 g de farine puis 60 g de blancs d'oeufs (environ 2 blancs) et les grains d'une gousse de vanille.
- Etalez le mélange lisse dans les empreintes de langue de chat à l'aide d'une poche à douille ou une spatule.
- Mettez au four à 160 °C pendant 8 minutes et laissez refroidir avant de démouler.

# Petits fourrés sans gluten et sans sucre

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

## Ingrédients (pour 6 moules) :

- 120 g d'amandes (ou d'un mélange avec un autre oléagineux)
- 50 g de cacao en poudre
- 8 dattes Medjool
- Vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 90 g de noix de coco râpée (1 tasse)
- 2 c à s de miel ou de sirop d'érable

## Préparation de la recette :

- Mettre les dattes à tremper dans l'eau froide pendant 1 h.
- Mixer les amandes en poudre. Mélanger dans un bol avec le cacao, une pincée de vanille et le sel.
- Mixer les dattes dénoyautées. Ajouter le sec et mixer à nouveau.
- Ajouter 1 c à s d'eau si besoin afin de former une boule de pâte homogène.
- Étaler la pâte dans les moules silicones. Rassembler le reste de la pâte en boule et réitérer l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.
- Déposer les moules sur une plaque recouverte de papier cuisson et les placer 30 min minimum au congélateur.
- Mixer la noix de coco râpée pendant plusieurs minutes en faisant des pauses jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter 1 c à c d'huile de coco si le mélange a du mal à prendre.
- Ajouter le miel et la vanille au beurre de coco et mixer 10 s.
- Étaler 1 c à c de ce mélange sur la moitié des biscuits, recouvrir avec l'autre moitié. Conserver au réfrigérateur 1 h avant de déguster.



**Patiss'box**  
LES RECETTES



# Les recettes

LES PETITS  
GATEAUX MAISON