

CRÈME PÂTISSIÈRE de Nicolas

Ingrédients pour 1 litre de crème :

- 1 litre de lait
- 200 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 4 oeufs
- 50 gr de beurre (facultatif)

Dans une casserole, mettre $\frac{3}{4}$ du lait et le sucre.

Dans un bol, bien mélanger la farine et le reste du lait, sans faire de grumeaux.

Rajouter les œufs à ce mélange.

Faire bouillir le lait et le sucre.

Rajouter le mélange farine, œufs et bien mélanger sur feu doux jusqu'à épaississement.

Enlever du feu et rajouter le beurre.

Mélanger et laisser refroidir.

Miam.

MERINGUES de Nicolas

Ingrédients pour 30 petites meringues:

- 200 gr de blancs d'œufs (environ 2 œufs)
- 300 gr de sucre

Dans une casserole, faire légèrement chauffer le mélange blancs d'œufs et sucre.

Une fois chaud, bien battre jusqu'à ce que le mélange garde la forme du fouet.

Dresser sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Enfourner à 100°C pendant 1 heure ou 2, selon la taille de vos meringues.

Miam.

PÂTE À CHOUX de Nicolas

Ingrédients pour 70 petits choux:

- 1/2 litre d'eau
- 7 gr de sel
- 7 gr de sucre
- 150 gr de beurre
- 300 gr de farine
- 9 à 10 oeufs

Dans une casserole, faire frémir l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Rajouter la farine et bien mélanger sur le feu jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.

Mettre cette pâte dans un grand saladier, puis rajouter petit à petit les œufs en mélangeant bien.

A l'aide d'une poche à douille (ou en sachet en plastique percé si vous n'avez pas de douille), dresser (remplir) des petits choux ou des éclairs sur la plaque du four couverte de papier cuisson.

Les enfourner et les cuire à 200°C entre 20 et 40 minutes, selon les formes et l'épaisseur.

Miam.

PÂTE à TARTINER au CHOCOLAT

de Nicolas

Ingrédients:

- chocolat noir : 200gr chocolat + 150 gr de crème
- ou
- chocolat blanc : 200 gr chocolat + 80 gr de crème

Faire frémir la crème dans une casserole.

La retirer du feu et rajouter le chocolat.

Bien mélanger jusqu'à ce que qu'il soit complètement fondu.

Mettre en pot puis le conserver au froid (maximum 1 mois)

On peut également rajouter selon les goûts :

- des amandes en poudre
- de la noix de coco râpée
- des épices (curcuma, cannelle..)

Faites-vous plaisir !

PÂTE SABLÉE de Nicolas

Ingrédients pour 1 tarte ou 12 tartelettes:

- 250 gr de farine
- 125 gr de sucre
- 1 œuf
- 100 gr de beurre

Bien mélanger la farine, le sucre et le beurre, puis ajouter l'œuf.

Former une boule et laisser reposer au minimum 1h au froid.

Étaler cette boule et la mettre dans le moule.

Rajouter les fruits, (ou cuire la pâte à vide pour les tartelettes au chocolat, citron ou fruits frais).

Mettre au four à 180°C : 10 à 20 minutes à vide, 20 à 50 minutes avec garniture.

Miam.

TARTE AUX CITRONS de Nicolas

Ingrédients:

- 200 gr de jus de citron (environ 2 citrons) et leur zeste
- 5 œufs
- 200 gr de sucre
- 200 gr de beurre

Dans une casserole, bien mélanger jus de citron, zeste, œufs, et sucre.

Faire épaissir sur feu doux.

Une fois le mélange fini, hors du feu, rajouter le beurre (fondu) et mélanger.

Mettre cette préparation dans une pâte sablée précuite.

Déguster !