

PLUS DE RECETTES AU SITE:

<http://www.cuisineaz.com>

[Craquant praliné au chocolat fondant](#)



Recette postée par [Aurelie de Marcq en Baroeul](#)



[imprimer la recette](#)



noter la recette



- [envoyer à un ami](#)



[ajouter à ma cuisine](#)



[commenter la recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)

Note de la recette : $\frac{3}{5}$

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté :

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson :

Temps de repos : 12 heures

Ingrédients pour Craquant praliné au chocolat fondant

- 80 g de chocolat noir (55% de cacao minimum)
- 2 jaunes d'oeufs
- 4 c. à soupe de crème fleurette très froide
- 20 g de sucre
- 40 g de beurre
- Pour le craquant au praliné :

- 210 g de pralin
- 100 g de chocolat blanc

Préparation

pour Craquant praliné au chocolat fondant

Faites fondre le chocolat blanc au [bain-marie](#).

Dans une [jatte](#), mettez le pralin et incorporez le chocolat blanc fondu.

Beurrez un [moule](#) et [tapissez](#) le [fond](#) avec le pralin. Réserver au frais.

Dans un [saladier](#), [fouettez](#) la crème bien ferme et [réservez](#) au frais.

Faites fondre le chocolat noir au [bain-marie](#), faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.

Fouettez les jaunes d'œufs le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez le chocolat noir et le beurre.

Laissez refroidir la préparation. Ajoutez 4 c. à soupe de crème [fouettée](#). Fouettez bien le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajoutez ce mélange sur le dessus du pralin et [réservez](#) 12 heures au réfrigérateur.

Fondant au chocolat au micro-ondes



pour 6 Personne(s)

Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 🍳 🍳 🍳

Temps de préparation : 🕒 10 min

Temps de cuisson : 🍳 6 min

Temps de repos : 🍲 5 min

Ingrédients pour Fondant au chocolat au micro-ondes

- 150 g de chocolat
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 c à café de levure
- 80 g de beurre
- beurre pour le moule à cake

Préparation pour Fondant au chocolat au micro-ondes

Faites fondre le chocolat puis le beurre et réservez. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, la levure et le lait. Versez dans un moule à cake beurré. Faites cuire 6 min à la micro-onde à pleine puissance.

Attendez 5 min avant de démouler.

Tarte tatin



Recette postée par [caroline de roubaix](#)



[imprimer la recette](#)



noter la recette



- [envoyer à un ami](#)



[ajouter à ma cuisine](#)



[commenter la recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)

Note de la recette $\frac{5}{5}$
:

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 

Temps de préparation :  20 min

Temps de cuisson :  30 min

Temps de repos : 

Ingrédients pour Tarte tatin

- Tarte :
- [abaisse](#) de pâte brisée : 1
- beurre : 2 c. à soupe
- [pomme](#) : 6
- sirop d'érable : 15 cl
- Crème anglaise aux [pommés](#) :
- jus de [pomme](#) : 35 cl
- jaune d'oeuf : 5
- sucre : 175 g
- lait : 15 cl
- fécule de maïs : 1 c. à café
- [essence](#) de vanille : 1 c. à café
- Décoration :
- feuille de menthe
- petits fruits frais

Accord vin pour Tarte tatin

- Un Saint-romain (Blanc, Bourgogne)

Préparation pour Tarte tatin

Tarte :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Epluchez les [pommés](#), [épépinez](#)-les et coupez-les en cubes.

Dans une [poêle](#), faites fondre le beurre et faites [sauter](#) les [pommés](#). Incorporez le sirop d'érable et laissez [caraméliser](#).

Versez la préparation dans un [plat](#) à tarte et recouvrez de l'[abaisse](#). Faites cuire pendant 15 à 20 min.

Laissez reposer 5 min hors du four et démoulez en renversant sur une assiette de service.

Crème anglaise aux [pommés](#) :

Dans une [casserole](#), amenez le jus de [pommés](#) à ébullition et laissez [réduire](#) de moitié.

Au [bain-marie](#) ou dans une [casserole](#) à feu très doux, mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Délayez la fécule de maïs dans du lait. Ajoutez le lait chaud, la fécule de maïs, le jus de [pomme](#) et l'[essence](#) de vanille. Chauffez le tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère en bois. Versez dans un [bol](#), laissez refroidir et [réservez](#).

Servez la tarte sur un [fond](#) de crème anglaise aux [pommes](#). Décorez de feuilles de menthe et de petits fruits.

Tarte tatin aux fruits de saison



Recette postée par [caroline de roubaix](#)



[imprimer la recette](#)



noter la recette



- [envoyer à un ami](#)



[ajouter à ma cuisine](#)



[commenter la recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)

Note de la recette $\frac{3}{5}$
:

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 🍴 🍴 🍴

Temps de préparation : 🕒 15 min

Temps de cuisson : 🕒 40 min

Temps de repos : 🕒 5 min

Ingrédients pour Tarte tatin aux fruits de saison

- 1 pâte feuilletée
- 15 abricots

- 30 g de sucre
- 40 g de beurre

Accord vin pour Tarte tatin aux fruits de saison

- Un Cahors (Rouge, Sud Ouest)

Résumé :

Vous pouvez remplacer les [abricots](#) par d'autres fruits comme les [quetsches](#), les [prunes](#), les mirabelles selon les saisons.

Préparation pour Tarte tatin aux fruits de saison

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dénoyautez les [abricots](#) et coupez-les en 2.

Dans un [plat](#), disposez au [fond](#) les [abricots](#) côte à côte, face intérieur vers le haut.

Saupoudrez avec la moitié du sucre et la moitié de beurre en petits morceaux.

Enfournez pendant 10 min.

Dans un [plat](#) à tarte, saupoudrez le reste de sucre et de beurre en petits morceaux. Disposez les [abricots](#) de la même façon que précédemment.

Déposez la pâte feuilleté dessus en fermant bien tout le tour de la tarte.

Piquez la pâte avec une fourchette.

Enfournez pendant 25 à 30 min.

Laissez reposer 5 min et retournez la tarte dans un [plat](#) avant que le caramel ne durcisse.

Nid de Pâques



Recette postée par [Joelle de Pommeret](#)



[imprimer la recette](#)



noter la recette



- [envoyer à un ami](#)



[ajouter à ma cuisine](#)



[commenter la recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)

Note de la recette $\frac{5}{5}$
:

Pour 8 à 10 personnes

Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 🍳 🍳 🍳

Temps de préparation : 🕒 20 min

Temps de cuisson : 🍳 35 min

Temps de repos : 🍲

Ingrédients pour Nid de Pâques

- 1 pot de yaourt
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 4 oeufs
- 1 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pot d'huile
- oeufs de Pâques
- Pour le glaçage :
 - 125 g de chocolat noir
 - 10 cl de crème liquide

Résumé :

C'est une recette que ma mère me faisait pour mon anniversaire lorsque j'étais enfant et que je continue de faire à mon fils et à mes petits enfants !!!

Préparation pour Nid de Pâques

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre, versez dans un moule en forme de couronne et enfournez 30 min.

Amenez le chocolat et la crème à ébullition. Travaillez au fouet sur feu très doux. Laissez refroidir.

Nappez le gâteau du glaçage en vous aidant d'une spatule.

Décorez de vermicelles de chocolats et d'oeufs de Pâques pour former le nid surmonté éventuellement d'une toute petite poule en chocolat.

Astuces pour Nid de Pâques

Pour les gourmands, mettez 150 g de chocolat et 15 cl de crème liquide pour le glaçage: coupez le gâteau en 2 et mettez le glaçage au milieu.

Moelleux poire chocolat au poivre



Recette postée par [Les Mordus de la Poire](#)



[imprimer la recette](#)



noter la recette



- [envoyer à un ami](#)



[ajouter à ma cuisine](#)



[commenter la recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)

Note de la recette $\frac{4}{5}$
:

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de
préparation :  20 min

Temps de cuisson :  8 min

Temps de repos : 

Ingrédients pour Moelleux poire chocolat au poivre

- [poire](#) : 1
- oeuf : 4
- chocolat noir à dessert : 125 g
- sucre en poudre : 80 g
- beurre mou (+ une noisette pour les moules) : 65 g
- farine : 25 g
- poivre noir (fraîchement moulu) : 0.5 c. à café

Préparation pour Moelleux poire chocolat au poivre

Préchauffez le four th.6/7 (200° C).

Pelez la [poire](#), ôtez le coeur et coupez-la en petits dés.

Beurrez 4 moules individuels ou ramequins.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Battez les blancs d'oeufs en neige bien fermes.

Mettez le chocolat à fondre au [bain-marie](#) avec le sucre en poudre.

Hors du feu, ajoutez au chocolat fondu, les jaunes d'oeufs, le beurre, le poivre, les dés de [poire](#) et la farine. Mélangez intimement puis versez les blancs en neige et [incorporez-](#)les délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Répartissez la pâte dans les moules et mettez à cuire 8 min.

Servez les moelleux chauds et démoulés.

[Moelleux au coeur coulant de chocolat](#)



Recette postée par [Fanny de Finistère](#)



[imprimer la recette](#)



noter la recette



- [envoyer à un ami](#)



[ajouter à ma cuisine](#)



[commenter la recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)

Note de la recette $\frac{4}{5}$
:

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 🍳 🍳 🍳

Temps de préparation : 🕒 15 min

Temps de cuisson : 🍳 15 min

Temps de repos : 🍲 2 heures

Ingrédients pour Moelleux au coeur coulant de chocolat

- 150 g de chocolat à pâtissier,
- 150 g de beurre mou
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine

Résumé :

Cuisine AZ a décidé de vous faire part de ses coups de coeur sur les recettes postées par les internautes. Félicitations à Fanny pour ce délicieux dessert, testé et approuvé par toute l'équipe de Cuisine AZ ! Un petit plus : j'ai cuisiné cette recette avec du beurre [salé](#), c'est encore meilleur ! Gaëlle

Préparation pour Moelleux au coeur coulant de chocolat

Faites fondre le chocolat au [bain-marie](#).

Hors du feu, ajoutez le beurre mou en morceaux et mélangez bien.

Faites [blanchir](#) les oeufs entiers avec le sucre et [incorporez](#) le mélange chocolat/beurre.

Aoutez la farine [tamisée](#) petit à petit.

Beurrez et [farinez](#) puis poudrez légèrement de sucre 4 ramequins individuels.

Remplissez-les de la préparation.

Placer pendant 2 heures au frais.

Préchauffez votre four th.8 (240°C).

Enfournez pendant 15 à 20 min maximum, en surveillant la cuisson.

Enfoncez la pointe d'un couteau : le coeur doit être coulant et l'extérieur bien cuit.

Astuces pour Moelleux au coeur coulant de chocolat

Les moelleux doivent être gonflés et croustillants à l'extérieur et coulants à l'intérieur. Servez tiède, accompagné de crème anglaise ou d'une boule de glace vanille : c'est délicieux !