

Desserts

- [Cookies vegan aux cranberries](#)
- [Crème caramel](#)
- [Quatre quarts au chocolat Côte d'or](#)
- [Tiramisu](#)

Cookies vegan aux cranberries

Tiré de <http://cuisipat.com/cookies-vegan-recette-de-base>.

Ingrédients (pour 9 cookies)



- 160 grammes de farine
- 50 grammes de sucre non raffiné (sucre blanc, cassonade...)
- 65 grammes d'huile d'olive ou de pépins de raisin (testé avec de l'huile d'olive)
- 7 à 8 centilitres de lait végétal (testé avec du lait d'amandes)
- 1 cuillère à café de levure
- ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium
- cranberries séchées (désolé, pas de quantité, je fais au jugé)

Préparation

- préchauffez le four à 180°
- mélangez la farine, le sucre la levure, le bicarbonate et les cranberries dans un grand bol ou un saladier
- ajoutez l'huile et le lait végétal
- mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- formez 6 à 9 boules de pâte et posez-les sur une plaque
- écrasez-les doucement avec la paume de la main (ça doit faire ± un cm d'épaisseur)
- faites cuire 12 minutes à 180°

Crème caramel

Selon la dose de crème, cette recette se transforme en recette de caramel à tartiner.

Recette adaptée de http://www.marmiton.org/recettes/recette_caramels-mous-au-beurre-sale_305189.aspx.

Ingrédients

- 250g de sucre
- 80g de beurre demi-sel, coupé en petits bouts
- 40cl de crème fleurette pour le caramel à tartiner, 80cl pour la crème caramel
- 2g de sel

Préparation

- faites fondre le sucre pour en faire un caramel : mettez le sucre dans une casserole à feu vif
- en parallèle, faites bouillir la crème (attention, c'est comme le lait, ça monte). Il faut que la crème soit très chaude quand vous allez la mélanger au caramel : le point d'ébullition du sucre est élevé, et la crème va immédiatement bouillir à son contact. Le fait que la crème soit chaude évitera le choc thermique.
- quand le sucre est bien liquide et coloré, retirer du feu et incorporer la crème petit à petit (pour éviter les projections) en mélangeant bien.
- incorporer le beurre et le sel en mélangeant bien
- une fois le beurre fondu et le tout bien homogène, mettre en pot pour le caramel à tartiner, dans un saladier ou des ramequins pour la crème caramel.

Quatre quarts au chocolat

Côte d'or

Adapté de <http://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2016/01/la-recette-du-quatre-quarts.html>

Ingrédients

- 3 œufs
- le même poids en beurre
- le même poids en sucre
- le même poids en farine
- un sachet de sucre vanillé
- un peu de sel
- une plaque de chocolat Côte d'or (le mieux étant celui en « bâtonnets »)

Préparation

- Faites fondre le beurre
- Mélangez les œufs, le sucre et le sucre vanillé au batteur électrique, suffisamment fort et longtemps (5 bonnes minutes) pour que cela fasse un mélange clair et mousseux
- Préchauffez le four à 180°C
- Ajoutez la farine, incorporez-la doucement pour ne pas faire retomber le mélange
- Ajoutez le beurre fondu avec une [maryse]([https://fr.wikipedia.org/wiki/Spatule_\(cuisine\)#/media/File: Maryse_cuisine.JPG](https://fr.wikipedia.org/wiki/Spatule_(cuisine)#/media/File:Maryse_cuisine.JPG))
- Versez les $\frac{2}{3}$ de la pâte dans un moule à cake (beurré s'il n'est pas en silicone)
- Posez les morceaux de chocolat, versez le reste de la pâte
- Faites cuire 10 minutes à 180° puis 30/40 minutes à 145°

Tiramisu

Recette adaptée de Marmiton.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100 grammes de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé (7,5g)
- 3 œufs
- 250 grammes de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 50 centilitres de café noir (non sucré)
- 30 grammes de cacao maigre (genre Van Houten)
- 1 cuillère à soupe d'amaretto (facultatif)

Préparation

- séparer les blancs des jaunes
- mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé
- ajouter le mascarpone et mélanger au fouet
- monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange avec une spatule
- réserver
- mettre l'amaretto dans le café (facultatif)
- mouiller **très rapidement** les biscuits dans le café et en tapisser le plat
- recouvrir d'une couche de mélange
- répéter l'opération (biscuits, couche de mélange) jusqu'à épuisement des ingrédients, en prenant soin de terminer par une couche de mélange
- saupoudrer de cacao. Le plus pratique est de mettre le cacao dans une passette à thé et de la tapoter au-dessus du plat

Astuce : on peut préparer ce dessert à l'avance et le conserver au frigo. Dans ce cas on ne saupoudrera le cacao qu'au moment de servir.