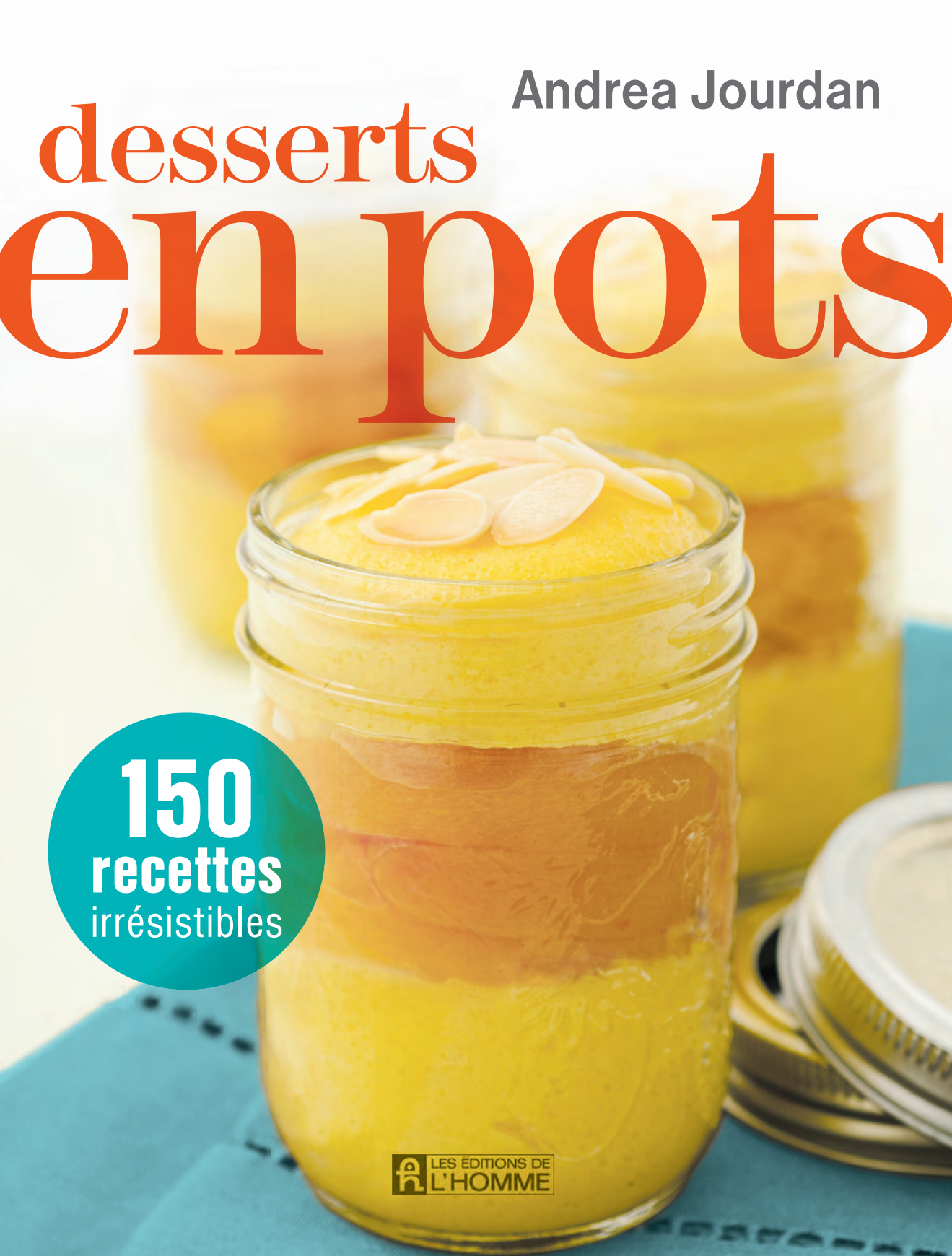
Andrea Jourdan

desserts en pots



150 recettes irrésistibles

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Table des matières

DESSERTS CHAUDS ET DESSERTS RÉCONFORTANTS 7

Croustades et délices aux fruits 9
Abricots et pêches sous édredon 10
Crème tiède aux canneberges et à l'orange 11
Croquant à la guimauve et aux canneberges 12
Croustade aux poires et aux amandes 13
Croustade aux pommes au poivre vert 14
Pêches et bleuets à la muscade sous édredon 15
Pommes à l'orange sous édredon 16
Pommes cuites au sirop de calvados 17

Puddings vapeur et puddings au pain 19
Christmas Pudding ou pudding traditionnel anglais 20
Pudding à la citrouille et aux épices 22
Pudding au pain à l'ancienne, avec des pacanes 23
Pudding au pain au citron 24
Pudding au pain au sucre brun 25
Pudding au pain aux pommes, aux abricots et à la vanille 26
Pudding au pain et aux mûres 27
Pudding aux abricots et aux brisures de chocolat 28
Pudding aux canneberges et à la gelée de groseilles 29
Pudding de la reine 30
Pudding vapeur à la banane et au caramel 31
Pudding vapeur à l'orange et sa meringue à la vanille 32
Pudding vapeur au chocolat et à la noisette 34
Pudding vapeur à la fraise et son coulis 36

Flans et petites crèmes 37
Clafoutis aux prunes 38
Crème à la canneberge et à l'orange 39

Crème à la guimauve et au riz soufflé 40
Crème au fudge 41
Crème brûlée au lait de coco et au cari 42
Crème brûlée double orange 43
Crème caramel à la poire et au céleri 44
Flan de kiwi et de fraises. 46
Pudding au lait d'amande 47
Pudding chaud au caramel salé 48
Sabayon à l'amaretto 49
Sabayon au kiwi et sa salade de fruits. 50
Trempette au caramel et à la cardamome 51

Gâteaux et soufflés. 53
Baba au rhum à l'ananas et à la vanille. 54
Gâteau à la banane et au bacon, avec son coulis de fraise 55
Gâteau au croquant de pacanes 56
Gâteau à la vanille et sa compote de pommes à la cannelle 58
Gâteau aux bleuets et à la crème sure. 59
Gâteau aux bleuets et au gingembre de grand-mère 60
Gâteau des Caraïbes à la ricotta 61
Gâteau marbré au chocolat et sa crème au café. 62
Gâteau-pudding double chocolat et chili 63
Moelleux au caramel écossais et sa sauce caramel. 64
Pain d'épices au chocolat 65
Shortcake aux fraises et à la rhubarbe 66
Pain de singe au rhum et aux raisins 68
Soufflé au citron. 69
Soufflé sauterelle, chocolat menthe 70

DESSERTS FROIDS 71

Tutti frutti 73
Crème au pamplemousse et au miel 74
Crème de nectarine et meringue croquante 75
Crème meringuée glacée à la papaye 76
Meringue molle aux fruits d'été 77
Mont-blanc aux mûres. 78
Mousse à la banane et sa sauce chocolat-cardamome. 79
Mousse de bananes grillées 80
Mousse de bleuets au fromage à la crème 81
Mousse de litchi et sa gelée à l'orange 82
Mousse légère à l'ananas et à l'anis étoilé. 83
Pêche Melba 84

Pudding d'été au citron et sa sauce à la framboise 86
Purée au gingembre et à la poire 87
Salade de fruits exotiques à la mélisse 88
Salade de fruits glacée à la cardamome 89
Tartare de fraises au vinaigre balsamique 90
Terrine de fruits exotiques 91

Les crémeux 93
Cheesecake à la citrouille et aux pacanes 94
Cheesecake aux figues et au fromage de chèvre 95
Crème à la banane et croquant de coco 96
Crème au chocolat 97
Crème au chocolat au lait et son coulis de fruit de la passion 98
Crème au limoncello et à l'orange sanguine 99
Crème de citron et son sirop de pamplemousse 100
Crème de citron et son chocolat croquant 102
Crème de yogourt à l'abricot et à l'orange 103
Crème figue et lavande 104
Ganache au chocolat noir à la crème d'arachide 105
Mousse choco-menthe 106
Mousse au chocolat cuite 108
Nougat tendre aux amandes 109
Parfait praliné à la papaye 110
Petite crème au café et au chocolat 111
Pudding à la ricotta et aux raisins secs 112
Pudding à l'orange et au kiwi 113
Pudding au riz à la pêche 114
Pudding crémeux aux noisettes 115
Pudding de quinoa à l'abricot 116
Rêve de noix de coco 117
Tapioca au chocolat 118
Tapioca de grand-maman 119
Tartinade à la grenade et au fromage à la crème 120

Panna cotta, gelées et aspics 121
Aspic de pastèque et de citron vert 122
Gelée au melon et à la framboise 123
Gelée de cidre et crème de noix 124
Gelée de mangue à la coriandre 125
Gelée de porto et croquant au gingembre 126
Gelée de rose à la crème de citron 127
Jubilé de cerises et de vin rouge en gelée 128
Panna cotta à l'ananas et au yogourt 129
Panna cotta à la grenade et sa sauce aux abricots 130

Panna cotta à la vanille 131
Panna cotta au café et à la framboise 132
Panna cotta au chocolat blanc et à la liqueur dorée 133
Panna cotta au citron et à la lavande 134
Panna cotta au mascarpone et au pamplemousse 135
Panna cotta aux fruits frais et sa sauce au chocolat 136
Splash au cantaloup et à la framboise 138
Panna cotta bleuets-citron-fraises et son sirop vanillé. 140

Tiramisus, bagatelles et gâteaux frigo. 141
Bagatelle à la mangue. 142
Bagatelle à la rhubarbe 143
Bagatelle au chocolat blanc et au café 144
Bagatelle au citron 145
Bagatelle aux amandes et aux pruneaux 146
Double tiramisu 147
Surprise forêt-noire. 148
Tiramisu à la framboise 149

Les givrés 151
Banana split dans un pot. 152
Croquant meringué au café 153
Délice glacé au brownie. 154
Diablotin glacé aux biscuits et à la crème 155
Dulce de leche aux pommes 156
Glace à la pistache et à la crème sure. 157
Lait mousseux à la poire et au chocolat. 158
Pudding au chocolat et à la menthe 159
Pudding aux pêches et à la crème 160
Soufflé glacé au chocolat et à la liqueur d'orange 161

Parfaits, soupes froides et desserts extravagants. 163
Chantilly rose aux canneberges 164
Couscous sucré aux dattes et aux abricots. 165
Fascinant en gelée à la fraise, au basilic et à la vodka 166
Granité de noix de coco, sauce à la réglisse. 167
Mascarcino 168
Mousse à la framboise et à la noix de coco 169
Mousse au thé vert matcha et au sésame 170
Mousse mimosa extravagante. 171
Parfait à la mangue. 172
Parfait à la pêche et à la mangue. 173
Parfait à la rhubarbe et à la fraise 174
Parfait au beurre d'arachide. 175

Parfait au triple chocolat 176
Slush blue lagoon 177
Smoothie à la cerise et au lait d'amande 178
Soupe de fraises à la menthe 179
Soupe froide au cantaloup et à la menthe 180
Surprise à la racinette et aux figues 181
Syllabub à l'érable et au romarin 182
Syllabub à l'orange et au cognac 183
Syllabub au sirop d'érable 184
Syllabub écossais du Hogmanay 185
Syllabub glacé au moka 186

Chantilly rose aux canneberges

4 portions

4 pots hauts d'environ 250 ml (1 tasse)
1 tamis
1 robot culinaire
1 batteur électrique

Les canneberges, qui ne sont désormais plus confinées au temps des fêtes, sont remplies d'antioxydants. On entend tellement parler de leur côté santé qu'on oublie souvent qu'on peut les manger simplement parce qu'elles sont délicieuses. Cette recette est une des plus jolies façons de les déguster.

Astuces

Utiliser du sirop d'érable véritable. Les sirops de table ou à saveur d'érable contiennent beaucoup de sucre et ne cuisent pas de la même façon. Il vaut la peine de payer un peu plus cher pour du vrai sirop d'érable.

On peut préparer la recette juste avant le repas pour un dessert rapide.

185 g (1 ½ tasse) framboises, fraîches ou congelées
3 c. à soupe sucre glace
200 g (2 tasses) canneberges congelées, décongelées
125 ml (½ tasse) sirop d'érable (*voir* Astuces)
375 ml (1 ½ tasse) crème à fouetter 35 %
1 c. à soupe sucre
1 c. à café extrait de vanille
125 ml (½ tasse) jus de canneberge
Feuilles de menthe

1. Au mélangeur, réduire en purée les framboises avec le sucre glace. Presser la purée dans un tamis fin placé sur un bol pour en retirer les pépins. Réserver.
2. Dans une casserole, à feu moyen, cuire les canneberges et le sirop d'érable 15 minutes en remuant souvent. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dans un grand bol, au batteur électrique, fouetter la crème, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention de pics mous. Tout en fouettant, ajouter lentement le jus de canneberge et la moitié de la purée de framboise.
4. À l'aide d'une cuillère, repartir le reste de la purée de framboise dans les pots. Couvrir de crème fouettée rose. Réfrigérer 30 minutes.
5. Garnir de canneberges cuites. À l'aide d'une longue cuillère, mélanger délicatement. Ajouter quelques feuilles de menthe et servir immédiatement.

VARIANTES

Chantilly à la framboise : Remplacer les canneberges par la même quantité de framboises.
Chantilly aux bleuets : Remplacer les canneberges par la même quantité de bleuets.

Chantilly rose aux canneberges, p. 164

Parfait au triple chocolat

8 portions

8 pots d'environ 250 ml (1 tasse)

J'ai eu la chance de grandir dans une cuisine pleine de fleurs en sucre, de rivières de caramel et de fontaines de chocolat. Mais je n'aimais pas particulièrement le chocolat. Et puis, un jour, en Europe, j'ai goûté à une glace au chocolat qui a réveillé mes papilles. Ce qui devait arriver arriva : je suis devenue totalement accro. Voici donc mon petit hymne au chocolat.

Astuces

Pour garnir les pots parfaitement, placer la crème glacée ramollie, la crème au chocolat blanc et le pudding dans des poches à pâtisserie pour remplir les pots sans toucher les bords. Placer les pots au congélateur 20 minutes et servir.

Pour les adultes, ajouter une couche de liqueur au chocolat placée entre la crème glacée et le pudding.

PUDDING AU CHOCOLAT

200 g (1 tasse) sucre
30 g (¼ tasse) fécule de maïs
90 g (1 tasse) poudre de cacao
1 pincée sel
625 ml (2 ½ tasses) lait
4 gros jaunes d'œufs
2 c. à soupe beurre non salé, froid, en dés
½ c. à café extrait de vanille

CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

500 ml (2 tasses) crème à fouetter 35 %
2 c. à soupe sucre glace
70 g (½ tasse) chocolat blanc, en copeaux

500 ml (2 tasses) crème glacée au chocolat
2 c. à soupe chocolat au lait, râpé

1. *Pudding au chocolat :* Dans une casserole, fouetter le sucre, la fécule, le cacao et le sel. Ajouter le lait très lentement, en fouettant tout le temps, jusqu'à ce que la fécule soit dissoute. Incorporer les jaunes d'œufs, un à la fois, en fouettant après chacun.
2. Cuire à feu moyen, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Baisser le feu au plus bas et cuire 1 minute. Verser dans un bol. Incorporer le beurre et la vanille en fouettant.
3. Couvrir de pellicule plastique placée directement sur le pudding (pour éviter la formation d'une peau à la surface). Réfrigérer 4 heures (ou jusqu'à 2 jours). Avant de l'utiliser, fouetter le pudding jusqu'à ce qu'il soit lisse.
4. *Crème au chocolat blanc :* Dans un grand bol, au batteur électrique, fouetter la crème et le sucre jusqu'à ce que des pics mous se forment. Ajouter les copeaux de chocolat blanc et fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes.
5. Placer une couche de crème glacée au chocolat dans le fond des pots. Verser une couche épaisse de pudding au chocolat. Couvrir d'une couche de crème au chocolat blanc. Garnir de chocolat au lait râpé et servir immédiatement.

Parfait au triple chocolat, p. 176

desserts en pots

Pourquoi ne pas utiliser les pots de verre pour faire cuire de réconfortantes croustades aux poires et aux amandes ou de délicieuses crèmes brûlées à l'orange ? Pourquoi ne pas leur faire honneur en y servant une élégante pêche melba, un étonnant cheesecake aux figues et au fromage de chèvre ou un savoureux soufflé glacé au chocolat ? Des grands classiques aux desserts les plus inventifs, voici 150 fabuleuses recettes de desserts qui sauront épater vos invités, surprendre les enfants ou, tout simplement, ajouter une touche d'originalité à vos repas quotidiens.

Andrea Jourdan est une chef passionnée et une pâtissière chevronnée. Amoureuse des plaisirs de la table, elle livre ses secrets gourmands en toute simplicité.

DANS LA MÊME COLLECTION :

Groupe Livre Québecor Média

ISBN 978-2-7619-3497-8