

LE CARNET DE DESSERTS

Desserts d'automne

Tartes, gâteaux moelleux, marrons, épices et gourmandises. Les quantités exactes, les temps réels, et l'astuce qui évite de rater.



Clémentine Grenières

Les 30 recettes

30

Desserts aux pommes 7 RECETTES

01 · Tarte aux pommes traditionnelle	3
02 · Tarte Tatin	4
03 · Crumble aux pommes	5
04 · Gâteau aux pommes moelleux	6
05 · Chaussons aux pommes	7
06 · Compote de pommes maison	8
07 · Beignets de pommes	9

Desserts aux poires 5 RECETTES

08 · Poires pochées au vin épicé	10
09 · Tarte poire-chocolat	11
10 · Crumble aux poires	12
11 · Clafoutis aux poires	13
12 · Poire Belle-Hélène	14

Châtaigne et marron 5 RECETTES

13 · Mont-blanc aux marrons	15
14 · Gâteau à la crème de marron	16
15 · Verrines marron-mascarpone	17
16 · Fondant à la châtaigne	18
17 · Mousse aux marrons	19

Courge et potimarron 3 RECETTES

18 · Tarte au potiron (pumpkin pie)	20
19 · Cake épicé au potimarron	21
20 · Muffins au potimarron	22

Épices et réconfort 6 RECETTES

21 · Pain d'épices maison	23
22 · Cookies à la cannelle	24
23 · Gâteau aux noix	25
24 · Financiers à la noisette	26
25 · Muffins aux épices	27
26 · Roulés à la cannelle (cinnamon r	28

Boissons et gourmandises 4 RECETTES

27 · Chocolat chaud maison	29
28 · Latte épicé façon pumpkin spice	30
29 · Confiture de figues	31
30 · Pâte à tartiner noisette-chocolat	32

◆ Chaque recette tient sur une page : ingrédients et matériel d'un côté, photo, étapes et astuce de l'autre. Rien à tourner pendant la préparation.

Tarte aux pommes traditionnelle

POUR

6 parts

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

35 min

TOTAL

1 h

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 5 pommes
- 50 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de confiture d'abricot



Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C, étalez la pâte et piquez le fond.
- 2 Épluchez et coupez les pommes en fines lamelles.
- 3 Disposez les lamelles en rosace sur la pâte.
- 4 Saupoudrez de sucre et répartissez le beurre.
- 5 Enfournez 35 minutes jusqu'à coloration.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Mélangez deux variétés de pommes (une fondante et une qui tient à la cuisson) pour un équilibre parfait entre texture et goût.

Tarte Tatin

POUR

6 parts

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

40 min

TOTAL

1 h 10

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 à 7 pommes Golden
- 120 g de sucre
- 60 g de beurre
- 1 pincée de vanille



Préparation

- 1 Préchauffez le four à 190 °C et coupez les pommes en quartiers.
- 2 Réalisez un caramel avec le sucre puis ajoutez le beurre.
- 3 Disposez les pommes serrées sur le caramel.
- 4 Laissez confire 10 minutes sur feu doux.
- 5 Recouvrez de pâte feuilletée en rentrant les bords.
- 6 Enfournez 30 minutes puis retournez tiède sur un plat.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Ne démoulez pas à froid : le caramel figerait et collerait au moule. Retournez la Tatin encore tiède.

Crumble aux pommes

POUR

6 parts

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

30 min

TOTAL

45 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- P 6 pommes
- P 150 g de farine
- P 100 g de beurre froid
- P 100 g de sucre
- P 1 pincée de cannelle



Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C et coupez les pommes en dés.
- 2 Répartissez les pommes dans un plat et saupoudrez de cannelle.
- 3 Sablez farine, sucre et beurre du bout des doigts.
- 4 Émiettez la pâte sur les pommes.
- 5 Enfournez 30 minutes jusqu'à coloration dorée.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Ajoutez une poignée de flocons d'avoine ou de noisettes concassées dans la pâte pour un crumble encore plus croustillant.

Gâteau aux pommes moelleux

POUR

8 parts

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

40 min

TOTAL

1 h

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ✎ 4 pommes
- ✎ 3 œufs
- ✎ 150 g de sucre
- ✎ 150 g de farine
- ✎ 1 sachet de levure chimique
- ✎ 80 g de beurre fondu
- ✎ 10 cl de lait
- ✎ 1 sachet de sucre vanillé



Préparation

- 1 Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.
- 2 Ajoutez farine, levure, beurre fondu et lait.
- 3 Incorporez les pommes coupées en dés.
- 4 Versez dans un moule et saupoudrez de sucre vanillé.
- 5 Enfournez 40 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Réservez quelques lamelles de pommes pour les disposer sur le dessus avant cuisson : c'est joli et encore plus gourmand.

Chaussons aux pommes

POUR

6 chaussons

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

25 min

TOTAL

50 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 📖 2 pâtes feuilletées
- 📖 5 pommes
- 📖 50 g de sucre
- 📖 20 g de beurre
- 📖 1 jaune d'œuf
- 📖 1 pincée de cannelle



Préparation

- 1 Faites compoter les pommes avec beurre, sucre et cannelle.
- 2 Laissez refroidir et préchauffez le four à 200 °C.
- 3 Découpez des cercles dans la pâte feuilletée.
- 4 Garnissez de compote, repliez et soudez les bords.
- 5 Dorez au jaune d'œuf et incisez le dessus.
- 6 Enfournez 25 minutes jusqu'à dorure.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

La compote doit être bien froide et pas trop liquide avant le montage, sinon les chaussons s'ouvrent à la cuisson.

Compote de pommes maison

POUR

4 portions

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

20 min

TOTAL

30 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 🍏 6 pommes
- 🍏 2 c. à soupe d'eau
- 🍏 1 c. à soupe de sucre (facultatif)
- 🍏 1 pincée de cannelle ou 1/2 gousse de vanille



Préparation

- 1 Épluchez et coupez les pommes en morceaux.
- 2 Mettez en casserole avec l'eau et la cannelle.
- 3 Cuissez à couvert 20 minutes sur feu doux.
- 4 Écrasez ou mixez selon la texture souhaitée.
- 5 Ajustez le sucre et servez tiède ou froid.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Un filet de jus de citron préserve la belle couleur claire de la compote et relève le goût des pommes.

Beignets de pommes

POUR

4 portions

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

15 min

TOTAL

35 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ✎ 3 pommes
- ✎ 150 g de farine
- ✎ 1 œuf
- ✎ 15 cl de lait
- ✎ 1 c. à soupe de sucre
- ✎ 1 pincée de sel
- ✎ Huile pour friture
- ✎ Sucre glace



Préparation

- 1 Préparez une pâte lisse avec farine, œuf, lait, sucre et sel.
- 2 Coupez les pommes en rondelles d'1 cm.
- 3 Chauffez l'huile à 170 °C.
- 4 Trempez les rondelles dans la pâte et faites frire.
- 5 Égouttez puis saupoudrez de sucre glace.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Ajoutez une cuillère de rhum ou d'eau de fleur d'oranger dans la pâte pour parfumer subtilement vos beignets.

Poires pochées au vin épicé

POUR

4 portions

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

30 min

TOTAL

45 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ✎ 4 poires
- ✎ 50 cl de vin rouge
- ✎ 100 g de sucre
- ✎ 1 bâton de cannelle
- ✎ 1 étoile de badiane
- ✎ 1 orange



Préparation

- 1 Épluchez les poires en gardant la queue.
- 2 Portez à frémissement le vin, le sucre et les épices.
- 3 Pochez les poires 30 minutes à feu doux.
- 4 Retirez les poires et réduisez le sirop de moitié.
- 5 Nappez de sirop et servez tiède ou froid.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Préparez-les la veille : les poires prennent une belle couleur profonde et s'imprègnent davantage des épices.

Tarte poire-chocolat

POUR

6 parts

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

30 min

TOTAL

55 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 1 pâte sablée
- 3 poires
- 150 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 20 cl de crème liquide



Préparation

- 1 Étalez la pâte dans un moule et piquez le fond.
- 2 Réalisez une ganache chocolat-crème.
- 3 Incorporez les œufs battus avec le sucre.
- 4 Disposez les poires puis versez l'appareil chocolat.
- 5 Enfournez 30 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Parsemez d'amandes effilées avant cuisson pour un joli croquant qui contraste avec le fondant du chocolat.

Crumble aux poires

POUR

6 parts

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

30 min

TOTAL

45 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 🍴 6 poires
- 🍴 120 g de farine
- 🍴 50 g de poudre de noisettes
- 🍴 100 g de beurre froid
- 🍴 80 g de sucre



Préparation

- 1 Coupez les poires en dés et répartissez-les dans un plat.
- 2 Sablez farine, poudre de noisettes, sucre et beurre.
- 3 Émiettez la pâte sur les poires.
- 4 Enfournez 30 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Choisissez des poires bien mûres mais encore fermes pour qu'elles ne rendent pas trop d'eau à la cuisson.

Clafoutis aux poires

POUR

6 parts

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

35 min

TOTAL

50 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ✎ 4 poires
- ✎ 3 œufs
- ✎ 80 g de farine
- ✎ 80 g de sucre
- ✎ 40 cl de lait
- ✎ 1 sachet de sucre vanillé



Préparation

- 1 Beurrez un plat et disposez les poires en lamelles.
- 2 Fouettez œufs et sucre, ajoutez farine puis lait.
- 3 Versez la pâte sur les poires.
- 4 Enfournez 35 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Servez le clafoutis tiède, saupoudré de sucre glace : c'est là qu'il est le plus fondant.

Poire Belle-Hélène

POUR

4 portions

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

25 min

TOTAL

40 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- 4 poires
- 100 g de sucre
- 50 cl d'eau
- 200 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 4 boules de glace vanille
- Amandes effilées



Préparation

- 1 Pochez les poires 20 minutes dans l'eau sucrée.
- 2 Préparez une sauce chocolat avec la crème.
- 3 Déposez une boule de glace vanille par coupe.
- 4 Posez la poire et nappez de sauce chaude.
- 5 Parsemez d'amandes et servez aussitôt.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Le contraste chaud-froid est essentiel : versez la sauce chocolat bien chaude sur la glace juste avant de servir.

Mont-blanc aux marrons

POUR

4 portions

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0 min

TOTAL

30 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 4 meringues
- 250 g de crème de marrons
- 100 g de pâte de marrons
- 30 cl de crème liquide entière
- 20 g de sucre glace



Préparation

- 1 Montez la crème froide en chantilly ferme.
- 2 Mélangez crème et pâte de marrons.
- 3 Recouvrez chaque meringue de chantilly.
- 4 Formez des vermicelles de crème de marrons à la poche.
- 5 Saupoudrez de sucre glace et réservez au frais.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Placez le bol et les fouets 15 minutes au congélateur avant de monter la chantilly : elle sera plus ferme et plus stable.

Gâteau à la crème de marron

POUR

6 parts

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

35 min

TOTAL

50 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 500 g de crème de marrons
- 4 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 g de farine
- 1 pincée de sel



Préparation

- 1 Beurrez un moule et préchauffez le four à 170 °C.
- 2 Fouettez crème de marrons, jaunes et beurre fondu.
- 3 Ajoutez la farine.
- 4 Incorporez les blancs montés en neige.
- 5 Enfournez 35 minutes puis laissez refroidir.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

*Ce gâteau est encore meilleur le lendemain : il devient plus dense et fondant.
Conservez-le au frais sous film.*

Verrines marron-mascarpone

POUR

4 verrines

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

0 min

TOTAL

15 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ▮ 200 g de crème de marrons
- ▮ 250 g de mascarpone
- ▮ 20 cl de crème liquide
- ▮ 30 g de sucre glace
- ▮ 2 meringues
- ▮ Brisures de marrons glacés



Préparation

- 1 Fouettez mascarpone, crème et sucre glace.
- 2 Déposez une couche de crème de marrons dans les verrines.
- 3 Ajoutez la crème au mascarpone.
- 4 Alternez avec la meringue émiettée.
- 5 Terminez par des marrons glacés et réservez au frais.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Ajoutez la meringue au dernier moment pour qu'elle garde tout son croquant.

Fondant à la châtaigne

POUR

6 parts

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

30 min

TOTAL

45 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 150 g de farine de châtaigne
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 15 cl de lait
- 1/2 sachet de levure chimique



Préparation

- 1 Fouettez les œufs avec le sucre.
- 2 Ajoutez le beurre fondu puis la farine et la levure.
- 3 Détendez avec le lait.
- 4 Enfournez 30 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

La farine de châtaigne étant sans gluten, ne travaillez pas trop la pâte : mélangez juste ce qu'il faut pour l'homogénéiser.

Mousse aux marrons

POUR

4 verrines

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

0 min

TOTAL

2 h 15

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ▮ 250 g de crème de marrons
- ▮ 25 cl de crème liquide entière
- ▮ 1 c. à soupe de rhum (facultatif)
- ▮ Copeaux de chocolat



Préparation

- 1 Montez la crème froide en chantilly ferme.
- 2 Détendez la crème de marrons avec le rhum.
- 3 Incorporez délicatement la chantilly.
- 4 Répartissez en verrines et réservez 2 heures au frais.
- 5 Décorez de copeaux de chocolat.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Incorporez la chantilly en trois fois pour ne pas la casser : la mousse restera bien aérienne.

Tarte au potiron (pumpkin pie)

POUR

8 parts

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

50 min

TOTAL

1 h 15

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 1 pâte brisée
- 500 g de purée de potiron
- 2 œufs
- 100 g de sucre roux
- 20 cl de crème liquide
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de gingembre
- 1 pincée de muscade



Préparation

- 1 Étalez la pâte dans un moule et piquez le fond.
- 2 Mélangez potiron, œufs, sucre roux et crème.
- 3 Ajoutez les épices et fouettez.
- 4 Versez la garniture sur la pâte.
- 5 Enfournez 50 minutes et laissez refroidir.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Faites bien égoutter la purée de potiron : une garniture trop humide empêcherait la tarte de prendre correctement.

Cake épicé au potimarron

POUR

8 parts

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

45 min

TOTAL

1 h 5

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- P 300 g de purée de potimarron
- P 3 œufs
- P 150 g de sucre
- P 200 g de farine
- P 1 sachet de levure chimique
- P 10 cl d'huile
- P 1 c. à café d'épices



Préparation

- 1 Fouettez les œufs avec le sucre.
- 2 Ajoutez l'huile et la purée de potimarron.
- 3 Incorporez farine, levure et épices.
- 4 Versez dans un moule à cake.
- 5 Enfournez 45 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Un glaçage au fromage frais et sucre glace transforme ce cake en un vrai dessert façon carrot cake d'automne.

Muffins au potimarron

POUR

12 muffins

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

25 min

TOTAL

40 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- ▮ 250 g de purée de potimarron
- ▮ 2 œufs
- ▮ 120 g de sucre roux
- ▮ 200 g de farine
- ▮ 1 sachet de levure chimique
- ▮ 8 cl d'huile
- ▮ 1 c. à café de cannelle
- ▮ Pépites de chocolat (facultatif)



Préparation

- 1 Garnissez une plaque à muffins de caissettes.
- 2 Mélangez potimarron, œufs, sucre et huile.
- 3 Ajoutez farine, levure, cannelle et pépites.
- 4 Remplissez les caissettes aux trois quarts.
- 5 Enfournez 25 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Ne remplissez pas les caissettes à ras bord : les trois quarts suffisent pour obtenir de jolis dômes bien gonflés.

Pain d'épices maison

POUR

8 parts

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

45 min

TOTAL

1 h

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de 4 épices
- 1 c. à café de cannelle



Préparation

- 1 Faites tiédir le miel avec le lait.
- 2 Mélangez farine, levure et épices.
- 3 Ajoutez le miel-lait puis l'œuf.
- 4 Versez dans un moule à cake.
- 5 Enfournez 45 minutes à 160 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Le pain d'épices est meilleur après 24 h : emballez-le dans du film alimentaire, il n'en sera que plus moelleux et parfumé.

Cookies à la cannelle

POUR

20 cookies

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

12 min

TOTAL

27 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- ▮ 200 g de farine
- ▮ 100 g de beurre mou
- ▮ 100 g de sucre roux
- ▮ 1 œuf
- ▮ 1 c. à café de cannelle
- ▮ 1/2 sachet de levure chimique
- ▮ Sucre et cannelle pour l'enrobage



Préparation

- 1 Fouettez le beurre mou avec le sucre roux.
- 2 Ajoutez l'œuf, la farine, la levure et la cannelle.
- 3 Formez des boules et roulez-les dans le sucre-cannelle.
- 4 Disposez sur une plaque espacées.
- 5 Enfournez 12 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Sortez les cookies quand ils semblent encore un peu mous : ils finissent de durcir en refroidissant sur la plaque.

Gâteau aux noix

POUR

8 parts

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

35 min

TOTAL

55 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ▮ 200 g de noix
- ▮ 150 g de sucre
- ▮ 3 œufs
- ▮ 100 g de farine
- ▮ 100 g de beurre fondu
- ▮ 1/2 sachet de levure chimique



Préparation

- 1 Mixez les noix en poudre grossière.
- 2 Fouettez les œufs avec le sucre.
- 3 Ajoutez beurre, farine, levure et poudre de noix.
- 4 Versez dans un moule et décorez de cerneaux.
- 5 Enfournez 35 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Torréfiez légèrement les noix à la poêle avant de les mixer : leur arôme sera bien plus intense.

Financiers à la noisette

POUR

12 financiers

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

15 min

TOTAL

30 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 100 g de poudre de noisettes
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 3 blancs d'œufs
- 100 g de beurre



Préparation

- 1 Réalisez un beurre noisette et laissez tiédir.
- 2 Mélangez poudre de noisettes, sucre glace et farine.
- 3 Incorporez les blancs d'œufs puis le beurre noisette.
- 4 Répartissez dans des moules à financiers.
- 5 Enfournez 15 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Le secret des financiers, c'est le beurre noisette : arrêtez la cuisson dès qu'il sent la noisette et prend une teinte dorée.

Muffins aux épices

POUR

12 muffins

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

20 min

TOTAL

35 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- ▮ 250 g de farine
- ▮ 120 g de sucre
- ▮ 2 œufs
- ▮ 10 cl de lait
- ▮ 80 g de beurre fondu
- ▮ 1 sachet de levure chimique
- ▮ Cannelle, gingembre, cardamome



Préparation

- 1 Garnissez une plaque à muffins.
- 2 Fouettez œufs et sucre, ajoutez lait et beurre.
- 3 Incorporez farine, levure et épices.
- 4 Remplissez les caissettes aux trois quarts.
- 5 Enfournez 20 minutes à 180 °C.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Mélangez la pâte le moins possible : quelques grumeaux garantissent des muffins bien moelleux et aériens.

Roulés à la cannelle (cinnamon rolls)

POUR

10 roulés

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

25 min

TOTAL

2 h 25

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- ▮ 400 g de farine
- ▮ 20 cl de lait tiède
- ▮ 1 sachet de levure de boulanger
- ▮ 60 g de sucre
- ▮ 50 g de beurre mou
- ▮ Beurre, sucre roux et cannelle (garniture)
- ▮ Fromage frais et sucre glace (glaçage)



Préparation

- 1 Pétrissez la pâte et laissez lever 1 heure.
- 2 Étalez, tartinez de beurre et saupoudrez de sucre-cannelle.
- 3 Roulez et coupez des tronçons de 3 cm.
- 4 Laissez lever 30 min puis enfournez 25 min à 180 °C.
- 5 Nappez du glaçage au fromage frais.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Utilisez un fil de couture pour couper les roulés sans les écraser : glissez-le sous le boudin, croisez et serrez.

Chocolat chaud maison

POUR

2 tasses

PRÉPARATION

5 min

CUISSON

5 min

TOTAL

10 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 50 cl de lait
- 100 g de chocolat noir
- 1 c. à soupe de sucre (facultatif)
- 1 pincée de cannelle



Préparation

- 1 Faites chauffer le lait sans le faire bouillir.
- 2 Ajoutez le chocolat et fouettez jusqu'à fonte.
- 3 Incorporez la cannelle et le sucre.
- 4 Fouettez pour rendre mousseux.
- 5 Versez dans des tasses et servez chaud.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Une cuillère de crème liquide en fin de cuisson rend le chocolat chaud encore plus velouté et gourmand.

Latte épicé façon pumpkin spice

POUR

2 verres

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

5 min

TOTAL

15 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients

- ☞ 2 expressos
- ☞ 40 cl de lait
- ☞ 2 c. à soupe de purée de potiron
- ☞ 2 c. à soupe de sucre roux
- ☞ 1/2 c. à café d'épices
- ☞ Chantilly (facultatif)



Préparation

- 1 Chauffez le lait avec le potiron, le sucre et les épices.
- 2 Fouettez pour faire mousser le lait.
- 3 Versez les expressos dans deux verres.
- 4 Ajoutez le lait épicé mousseux.
- 5 Décorez de chantilly et de cannelle.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Passez le lait épicé au mixeur quelques secondes pour une mousse ultra onctueuse, digne d'un vrai coffee shop.

Confiture de figes

POUR

3 pots

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

40 min

TOTAL

55 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- 1 kg de figes
- 600 g de sucre
- 1 citron
- 1 gousse de vanille



Préparation

- 1 Coupez les figes en quartiers.
- 2 Faites macérer avec sucre, citron et vanille 1 heure.
- 3 Cuissez 40 minutes à feu moyen.
- 4 Vérifiez la prise sur une assiette froide.
- 5 Mettez en pots stérilisés et retournez-les.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Écrasez grossièrement les figes en fin de cuisson pour garder des morceaux fondants plutôt qu'une texture totalement lisse.

Pâte à tartiner noisette-chocolat maison

POUR

1 pot

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

10 min

TOTAL

30 min

DIFFICULTÉ

Facile

Ingédients

- ▮ 200 g de noisettes
- ▮ 150 g de chocolat au lait
- ▮ 50 g de chocolat noir
- ▮ 2 c. à soupe de sucre glace
- ▮ 2 c. à soupe d'huile neutre
- ▮ 1 pincée de sel



Préparation

- 1 Torréfiez les noisettes et retirez les peaux.
- 2 Mixez-les en pâte liquide.
- 3 Faites fondre les chocolats au bain-marie.
- 4 Ajoutez chocolat, sucre glace, huile et sel.
- 5 Mixez jusqu'à texture lisse et mettez en pot.



Clémentine

◆ L'astuce de Clémentine

Conservez la pâte à température ambiante pour qu'elle reste tartinable : au frigo, elle durcit. Elle se garde 2 semaines.