



## LES PÂTES ET LES RECETTES DE BASE

Beignets .....	12
Blinis .....	14
Bugnes .....	16
Choux .....	18
Crêpes .....	19
Churros .....	20
Crumble .....	22
Gaufres .....	23
Meringue française .....	24
Meringue italienne .....	25
Pancakes .....	26
Pâte brisée .....	28
Pâte feuilletée .....	29
Pâte sablée .....	30
Pâte sucrée .....	31
Savarin .....	32
Tempura .....	34



## LES CRÈMES, LES SAUCES ET LES COULIS

Chantilly .....	38
Crème anglaise .....	40
Crème au beurre .....	41
Crème brûlée au miel .....	42
Crème pâtissière .....	44
Crème pralinée .....	45
Crème renversée caramélisée .....	46
Lemon curd .....	48
Sauce au nougat .....	49



## LES CRÈMES, LES SAUCES ET LES COULIS (SUITE)

Petits pots de crème au café .....	50
Petits pots de crème au chocolat .....	51
Petits pots de crème à la noix de coco .....	52



## LES ENTREMETS

Bavarois à l'orange .....	56
Flan à la vanille .....	58
Iles flottantes .....	60
Mousse au chocolat .....	62
Nougat glacé .....	64
Omelette norvégienne à la vanille .....	66
Soufflé au chocolat .....	68
Soufflé au Grand Marnier .....	70



## LES GÂTEAUX

Biscuit de Savoie .....	74
Cake .....	76
Cannelés .....	78
Clafoutis aux cerises .....	80
Dacquoise .....	82
Gâteau de semoule .....	83
Eclairs au café .....	84
Fraisier .....	86
Génoise .....	88
Macarons à la framboise .....	90
Macarons au Nutella .....	92



### LES GÂTEAUX (SUITE)

Moelleux au chocolat .....	94
Religieuses au chocolat .....	96
Tiramisu .....	98



### LES TARTES

Tarte à la banane et au chocolat .....	102
Tarte amandine aux poires .....	104
Tarte fine aux pommes .....	105
Tarte au citron meringuée .....	106
Tarte normande aux pommes .....	108
Tarte tatin .....	110
Tartelettes au chocolat .....	112



### LES PAINS

Bagels .....	116
Baguettes .....	118
Biscottes .....	120
Bretzels .....	122
Cheese Naans .....	124
Fougasse .....	126
Pains aux noix .....	128
Pains aux olives .....	130
Pains Azymes .....	132
Pain complet .....	134
Pain de campagne .....	136
Pain de mie .....	138
Pains de seigle .....	140



### LES PAINS (SUITE)

Pains polaires.....	142
Pains pour hamburger .....	143
Pain surprise .....	144
Pain tordu aux céréales .....	146
Paninis .....	148
Petits pains aux graines .....	150



### LES BRIOCHES, LES BISCUITS ET LES VIENNOISERIES

Baguettes viennoises .....	154
Biscuits à la cuillère .....	156
Brioche mousseline .....	158
Brioche Nanterre .....	160
Chinois .....	162
Cookies aux pépites de chocolat .....	164
Croissants .....	166
Financiers à la pistache .....	168
Kouglof .....	170
Lunettes sablées à la confiture .....	172
Madeleines .....	174
Mouna .....	176
Muffins anglais .....	178
Pain d'épices .....	179
Pain brioché .....	180
Pains au lait .....	182
Pains au chocolat .....	184
Pain perdu .....	186
Rochers coco.....	188
Sablés bretons au beurre salé .....	190

# Pancakes

POUR 20 PANCAKES  
ENVIRON

## Ingrédients

- 2 œufs
- 200 g de farine tamisée
- 50 g de beurre fondu et refroidi
- 2 cuil. à soupe de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 25 cl de lait

## Accessoire

- Fouet Ballon



PRÉPARATION 10 minutes  
REPOS 30 minutes

- 1 • Mettre tous les ingrédients excepté le lait dans le Bol du robot
- 2 • Installer le Fouet Ballon
- 3 • Régler la vitesse sur 4. Rapidement, la pâte prend forme, verser alors le lait très progressivement dans le Bol du robot en maintenant la vitesse réglée sur 4. Bien veiller à ce que le lait versé soit incorporé au mélange avant d'en ajouter davantage
- 4 • Laisser reposer la pâte minimum 30 min avant l'utilisation
- 5 • Faire chauffer une poêle et la graisser légèrement
- 6 • Déposer 1/2 louche de pâte dans la poêle
- 7 • Retourner le pancake quand des bulles apparaissent à la surface
- 8 • Laisser cuire encore environ 1 min
- 9 • Empiler les pancakes pour qu'ils restent chauds

### Astuce du cuisinier

Servez vos pancakes avec du beurre, du miel ou du sirop d'érable.

