

CHEESECAKE CERISE AMARENA



Difficulté : 

 8 Personnes

Ingrédients

200g de biscuits Amaretti
60g de poudre d'amande
800g de fromage blanc
3 œufs
1 cuillère à soupe de Maïzena
100g de sucre
70g de beurre fondu
8 cuillères à soupe de Cerises
Amarena

Préparation

Mixer les biscuits avec l'amande en poudre et le beurre fondu.

Etaler la préparation dans un moule à charnière, préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Bien tasser.

Mélanger au batteur le fromage blanc, les œufs, la Maïzena, le sucre.

Verser la préparation sur les biscuits. Enfourner pendant 1h15 dans un four préchauffé à 170°C.

Une fois refroidi, placer au frais au minimum 6 heures.

Déguster bien froid, décorer de quelques Cerises Amarena en garniture puis napper du sirop des cerises.



GATEAU DES ROIS PROVENCAL



Difficulté : 

 6 Personnes

Ingrédients

650 g de farine
150 g de cubes de melon confit tricolores
100g de fruits confits
100 g de sucre
100 g de beurre
50g de sucre perlé
10 cl de lait
3 œufs
3 cuillères à soupe d'eau tiède
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 cube de levure boulangère
1 pincée de sel



Préparation

Rouler les cubes de melon confit tricolores dans la farine. Émietter et délayer la levure dans 3 cuillères à soupe d'eau tiède, laisser reposer dans un endroit tiède pendant 10 min.

Travailler le beurre avec le sucre puis incorporer les œufs ainsi que le lait tiède et la fleur d'oranger.

Ajouter la farine, la levure délayée et le sel. Ajouter les cubes de melon confits puis pétrir la pâte durant 10 min afin d'obtenir une boule homogène.

Couvrir d'un linge et laisser lever pendant 3h.

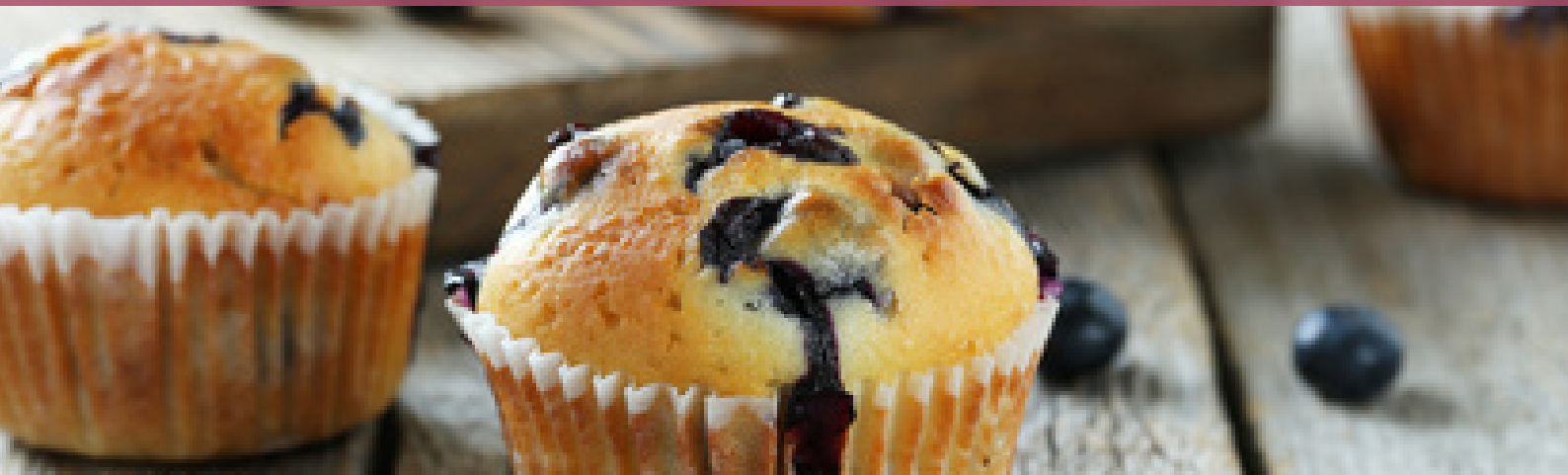
Dégazer la pâte puis former une boule et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser reposer pendant 2h et couverte d'un linge.

Quand la pâte a bien gonflé, former une boule ronde. Faire un trou au milieu puis écarter la pâte pour former une couronne.

Enfourner durant 20min environ dans un four préchauffé à 180°C (surveiller la cuisson).

Décorer le dessus à l'aide des fruits confits restants et du sucre perlé.

MUFFIN COEUR DE MYRTILLE



Difficulté : 

 6 Personnes

Ingrédients

150 g de cœur de myrtille
1 sachet de sucre vanillé
300 g de farine
100 g de sucre
25 cl de lait
50 g de beurre
2 œufs
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier.

Faire fondre le beurre et le mélanger avec les œufs et le lait dans un second saladier.

Verser le mélange liquide sur le mélange sec et mélanger très grossièrement jusqu'à ce que la farine ne soit plus visible.

Ajouter délicatement les cœurs de myrtille à la pâte.

Pour finir, beurrer des moules et les saupoudrer de farine.

Verser la pâte dans les moules puis faire cuire 20 minutes au four préalablement préchauffé à 180°C.

