

*Betty Bossi*

# des cornets des cornets



**Le coup de pouce gourmand**

**des cornets, des cornets** Inutile de les présenter! Petits et grands connaissent les cornets proposés par les pâtisseries du dimanche, fourrés à ras bord de crème vanille, et les cornets garnis de boules de glace remises en équilibre à chaque coup de langue gourmande... L'équipe Betty Bossi, pour les réactualiser, a mis au point de nouveaux moules et créé des farces au sel et au sucre. Voyez les recettes! Pour vous faciliter la tâche, elles sont présentées avec des photos explicatives, des recommandations et des suggestions. Choisissez la pâte et confectionnez trois tailles de cornets: mini, moyens et maxi, tous font plaisir!

Bonne réussite et bien du plaisir!

*Betty Bossi*



Cornets grissini  
parfaits pour l'apéro  
page 5

## Table des matières

Mode d'emploi – Façonnage.....	3	<b>Cornets un brin exotiques...</b>	
Trucs & astuces.....	4–5	... chili con carne.....	12
<b>Cornets irrésistibles...</b>		... curry d'aubergine.....	12
... fromage frais.....	7	<b>Cornets enchanteurs...</b>	
... crème de basilic.....	7	... crème pâtissière.....	15
... mousse de thon.....	7	... vermicelles.....	15
<b>Cornets bien tentants...</b>		... salade de fruits.....	15
... avocat sauce limette.....	8	<b>Cornets craquants...</b>	
... pot-au-feu vinaigrette.....	8	... crème rose aux petites baies.....	16
<b>Cornets festifs...</b>		... glace vanille et pistaches.....	16
... saumon sauce aneth-coco.....	11	En couverture: Cornets irrésistibles, page 7	
... magret de canard mousse à l'orange.....	11	Impressum © Betty Bossi, Division de Coop Société Coopérative, Zurich Été 2021	

## Moules à cornets

### Mode d'emploi

Moules en fil d'acier inoxydable, spécial-alimentation, passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de détergent. La spirale permet un démoulage très facile: retirer le moule des cornets refroidis en tournant. Patron joint pour cornets mini, moyens et maxi, page 4.

## Les pâtes

Toutes les pâtes préabaissées conviennent:

- pâte feuilletée
- pâte à gâteau
- pâte à pizza
- pâte à strudel
- pâte à nouilles

## Façonnage avec des bandes de pâte



1

- Couper l'abaisse en bandes de 2 à 5 cm: plus elles sont étroites, plus elle doivent être longue pour couvrir le moule.
- Exemple: une bande de 2 cm pour cornet maxi doit avoir env. 62 cm de long.
- Entreposer évent. les bandes de pâte au frais avant de façonner les cornets.



2

- Graisser les moules, enrouler régulièrement la bande de pâte en partant de la pointe. Faire chevaucher les bords et les bouts sur 2 mm, ne pas dépasser le bord du moule. Dorer au jaune d'œuf, poser sur une plaque couverte de papier pâtisserie, mettre env. 10 min au frigo. Cuisson: tableau ci-dessous.



3

- Refroidir les cornets sur une grille.
- Démouler en tournant délicatement.

## Tableau de cuisson

Pâte	Température	Durée
feuilletée/à gâteau	200° C	15 min env.
pâte à pizza	200° C	15 min env.
pâte à strudel	200° C	8 min env.
pâte à nouilles	200° C	10 min env.

Pour toutes les pâtes: enfourner à mi-hauteur du four préchauffé.

# Trucs & astuces

## Les quantités

- Nos recettes sont prévues pour 4 cornets maxi, et 8 cornets mini ou moyens.
- Pour une entrée ou une collation, compter 1 cornet maxi par personne.
- Pour un repas principal, compter 2 cornets maxi par personne.

## Façonnage avec des triangles de pâte

### les patrons sont joints

- Découper la pâte en prenant le patron maxi, moyen ou mini.
- Entourer les moules graissés de triangles de pâte.
- Dorer les bords au jaune d'œuf, poser les cornets, **couture en bas**, sur une plaque couverte de papier pâtisserie.



## Cornets mini

### En triangles de pâte

**Pâte à pizza:** découper en triangles mini, entourer le bas des moules à **un tiers**. Finitions voir ci-dessus. Badigeonner de lait, parsemer de parmesan, par exemple. Cuisson, voir page 3.

### En bandes de pâte

**Pâte à pizza:** couper en bandes de max. **1,5 cm**. entourer **le tiers** inférieur des moules. Finitions et cuisson, page 3.

## Cornets précuits

- Les cornets peuvent être cuits jusqu'à 2 jours d'avance, le temps de cuisson est alors écourté de 2 min. Il convient de les garder dans une boîte-fraîcheur, au frais et au sec. Avant de les utiliser, les passer 3 min au four préchauffé à 200° C.
- Les cornets cuits peuvent être congelés dans un récipient adapté. Le temps de cuisson est alors écourté de 2 min. Conservation max. 3 mois. Avant de les utiliser, les passer 4 min au four préchauffé à 200° C.



## Cornets moyens

### En triangles de pâte

**Pâte à gâteau:** découper en triangles moyens, entourer le bas des moules jusqu'à **mi-hauteur**. Dorer les bords et toute la pâte au jaune d'œuf et éparpiller des pignons, par exemple. Cuisson: page 3.

### En bandes de pâte

**Pâte à gâteau:** couper la pâte en bandes de max. **2 cm**, entourer les moules jusqu'à **mi-hauteur**. Finitions et cuisson: page 3.

## Cornets maxi

### Pâte feuilletée:

au couteau, découper en bandes d'env. **2 cm**.

Finitions, page 3.

Parsemer de sucre

grêlons. Cuisson,

page 3.



**Pâte à gâteau:** au couteau, découper en bandes de **4,5 cm**. Finitions et cuisson, page 3.

**Pâte à gâteau:** avec la roulette dentée, découper en bandes de **2,5 cm**. Finitions et cuisson, page 3. Refroidir les cornets, plonger le bord dans du glaçage chocolat et laisser sécher sur du papier pâtisserie.

**Pâte à nouilles:** découper en triangles maxi, entourer le moule, dorer le bord au jaune d'œuf et poser, couture en bas, sur une plaque couverte de papier pâtisserie. Badigeonner d'huile. Cuisson, page 3.



**Pâte à strudel:** couper les feuilles de pâte en carrés égaux, les badigeonner de beurre fondu. En superposer 2 ou 3, entourer les moules graissés. Cuisson, page 3. Laisser refroidir. Liquéfier du glaçage chocolat, couper une petite pointe de la poche, garnir rapidement les cornets de fils de chocolat. Laisser sécher.



## Cornets grissini

**Pâte à pizza:** découper en longues bandes de **1 cm**. Entourer les moules de papier pâtisserie, arranger les bandes en grillage.

**Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 220° C.



# Cornets irrésistibles

Pâte feuilletée, à gâteau ou à pizza.



**Cornets grissini**  
parfaits pour l'apéro  
page 5



# es...

## ... fromage frais

pâte feuilletée en triangles moyens, p. ex., page 4.  
Dorer au jaune d'œuf et éparpiller des graines de sésame avant la cuisson.

### Farce

- 100 g de fromage frais (Philadelphia, p. ex.)*
- 3 c. à soupe de séré mi-gras*
- 1 petite gousse d'ail, pressée*
- 1 c. à soupe de ciboulette, coupée fin*
- 1 c. à café de jus de citron*
- sel et poivre à son goût*
- 200 g de légumes en bâtonnets, carotte, chou pomme, radis, poivron, p. ex.*

Mélanger les premiers ingrédients, jus de citron compris. Assaisonner, mettre dans la poche à douille, réserver au frais. Remplir les cornets refroidis, y piquer les bâtonnets de légumes et servir.

## ... crème de basilic

Pâte à pizza en triangles mini, p. ex., page 4.  
Badigeonner les cornets chauds de crème à café.

### Farce

- 150 g de mascarpone*
- 2 c. à soupe de pesto genovese tout prêt*
- sel et poivre à son goût*
- 6 tomates-cerises, en 8*
- quelques petites feuilles de basilic*
- pour le décor*

Mélanger mascarpone et pesto, assaisonner, mettre dans la poche à douille, réserver au frais. Remplir les cornets refroidis, poser le basilic et servir.

## ... mousse au thon

Pâte à gâteau en triangles moyens, p. ex., page 4.

### Farce

- 1 dl de xérès dry*
- 1 sachet de gelée en poudre*
- 1 sachet de thon en saumure*
- (100 g env.), égoutté*
- 1 échalote, en rouelles*
- 1 dl de demi-crème, fouettée*
- 2 c. à soupe de feuilles de coriandre, hachées*
- quelques feuilles de coriandre et rouelles*
- d'échalote pour le décor*

Préparer la gelée au xérès selon le mode d'emploi, refroidir. Ajouter le thon et la moitié de l'échalote, réduire en purée. Couvrir et mettre au frais jusqu'à ce que la masse prenne au bord. Lisser, incorporer la crème et la coriandre. Mettre dans la poche à douille, réserver 1 heure env. au frais. Remplir les cornets refroidis, décorer et servir.

# Cornets bi

Pâtes à gâteau, à pizza ou à nouilles.

## ... avocat sauce limette

Pâte à gâteau en triangles maxi, p. ex., page 5.  
Dorer au jaune d'œuf et parsemer de pignons avant la cuisson.

### Farce

- 1 limette: un peu de zeste râpé et tout le jus
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 piment, épépiné, en rouelles
- ½ de c. à café de sel
- 1 c. à soupe de mélisse citronnelle, ciselée
- 1 c. à soupe de pignons, rôtis
- 2 avocats mûrs, en lamelles
- 200 g de feta, en petits cubes

Mélanger les premiers ingrédients, pignons compris, couvrir et mettre au frais. Couper les avocats au dernier moment, les badigeonner d'un peu de sauce, dresser en éventail sur les assiettes. Ajouter la feta au reste de sauce, dresser dans les cornets refroidis et servir.

## ... pot-au-feu vinaigrette

Pâte à pizza en triangles maxi, p. ex., page 5.  
Badigeonner de lait et parsemer de parmesan avant la cuisson.

### Farce

- 3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de moutarde gros grains
- sel et poivre à son goût
- 1 c. à soupe de fines herbes (estragon, cerfeuil, persil, p. ex.)
- 400 g de pot-au-feu cuit, en cubes

- 1 bouquet de radis, en rondelles
- 2 concombres au sel, en rondelles
- quelques petites feuilles de salade (Castelfranco, p. ex.)

Mélanger les premiers ingrédients, herbes comprises. Ajouter viande et légumes. Répartir sur la salade, rouler, présenter dans les cornets refroidis et servir.





# en tentants ...





# Cornets festifs ...

Pâte à strudel ou à nouilles.

## ... saumon sauce aneth-coco

Pâte à strudel en carrés, p. ex., page 5.  
Badigeonner de beurre fondu ou d'huile avant la cuisson.

### Farce

- 2 c. à café de pâte curry rouge
- 2 dl de lait de coco
- 1½ dl de bouillon de légumes
- 3 c. à soupe de noix de coco râpée
- 2 échalotes, en fins quartiers
- 3 rouelles de gingembre
- 200 g de romanesco, en rosettes
- ½ c. à café de sel
- 400 g de saumon, en cubes de 1 cm
- 1 c. à soupe d'aneth haché fin
- sel et poivre, à son goût
- un peu d'aneth pour le décor

Porter les premiers ingrédients à ébullition, gingembre compris. Saler, cuire le romanesco en le gardant croquant. Ajouter le poisson et l'aneth, éteindre la plaque et pocher 2 min à découvert. Retirer le gingembre, assaisonner. Répartir dans les cornets chauds, décorer et servir.

## ... magret de canard mousse à l'orange

Pâte à nouilles en triangles maxi, p. ex., page 5.  
Badigeonner d'huile avant la cuisson.

### Farce

- 400 g de magret de canard, en lanières de ½ cm d'épaisseur
- 2 c. à soupe de marmelade d'orange
- ½ orange non traitée: le zeste
- 2 pointes de couteau de cannelle
- ½ c. à café de sel
- un peu de poivre
- huile pour le rôtissage

Mélanger la viande, la marmelade et les condiments, rôtir 3 min en remuant dans l'huile chaude, couvrir et réserver au chaud

### Mousse à l'orange

- 2 jaunes d'œufs bien frais
- 3 c. à soupe de marmelade d'orange
- ¼ de c. à café de sel
- 3 pointes de couteau de Maïzena
- 1 dl de jus d'orange
- julienne de zeste d'orange pour le décor

Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole, mélanger au fouet, chauffer à feu moyen en remuant pour obtenir une mousse compacte. Fouetter un instant hors du feu, dresser aussitôt avec le magret dans les cornets chauds, décorer et servir.



## ... chili con carne

Pâte à pizza en triangles moyens, p. ex., page 4.  
Badigeonner d'eau avant la cuisson.

### Farce

- huile à rôtir*
- 300 g *de bœuf haché*
- 1 *oignon en botte,*  
*avec les fanes, en rouelles*
- 2 *gousses d'ail, en fines lamelles*
- 1 *poivron jaune, en petits cubes*
- 2 c. à café *de piment en poudre*
- 200 g *de pelati concassées, en boîte*
- 1 petite boîte *de haricots rouges (150 g env.),*  
*égouttés*
- 1½ dl *d'eau*
- ½ c. à café *de sel*
- 2 c. à café *de concentré de tomate*  
*feuilles de coriandre*  
*pour le décor*

Rôtir le hachis dans l'huile chaude, ajouter les ingrédients, piment compris, faire revenir. Ajouter pelati, haricots, eau et sel, couvrir et laisser mijoter env. 20 min. Ajouter le concentré, cuire env. 5 min à découvert. Répartir dans les assiettes, dresser les cornets chauds, décorer et servir.

## ... curry d'aubergine

Pâte à nouilles en triangles maxi, p. ex., page 5.  
Badigeonner d'huile avant la cuisson.

### Farce

- 300 g *d'aubergines thai*
- 150 g *de mini épis de maïs, en lanières*  
*huile à rôtir*
- 1 *oignon, haché fin*
- 1 *gousse d'ail, pressée*
- 1 *piment rouge, épépiné, haché fin*
- 50 g *d'abricots secs, en bâtonnets*
- 1 c. à café *de concentré de tomate*
- 1 c. à café *de curry*
- ½ c. à café *de sel*

# Cornets

Pâte à pizza ou à nouilles.



- 1 dl *de bouillon de légumes*
- 180 g *de demi-crème à sauce*
- 2 *feuilles de combava en très fine*  
*julienne, pour le décor*

Sauter les légumes dans l'huile chaude, ajouter les autres ingrédients, abricot compris, étuver rapidement, ajouter les ingrédients restants, couvrir et mijoter à tendreté. Répartir dans les cornets chauds, dresser, garnir et servir.

# un brin exotiques...





Cor



# nets enchanteurs...

Pâte feuilletée, à gâteau ou à strudel.

## ... crème pâtissière

Pâte feuilletée en bandes de 1,5 cm pour cornets mini, p. ex., page 4. Dorer au jaune d'œuf et parsemer de sucre grêlons avant la cuisson.

### Pour fourrer

- 2 dl de lait
- 2 c. à soupe de Maïzena
- 2 œufs frais
- 3 c. à soupe de sucre
- ½ gousse de vanille, fendue:  
les graines grattées
- 1 c. à café de cognac (fac.)
- 1 feuille de gélatine, ramollie
- 1 dl de crème, fouettée

Dans une casserole inox, mélanger les premiers ingrédients, graines de vanille comprises. Laisser bouillir env. 1 min pour que l'appareil épaississe, verser de suite dans un bol. Ajouter le cognac et la gélatine, mélanger avec soin, couvrir pour refroidir. Lisser la crème, incorporer la chantilly, mettre dans la poche à douille dentée, réserver 15 min env. au frais. Répartir dans les cornets froids et servir.

## ... vermicelles

Pâte feuilletée en triangles maxi, p. ex., page 5. À la sortie du four, badigeonner les cornets chauds de sirop de sucre cuit.

### Pour fourrer

- 220 g de purée de marron dégelée
- 1 c. à café de kirsch
- 1 c. à café de cacao
- 2 coques de meringue  
(d'env. 20 g), émiettées
- 1 ½ dl de crème, fouettée
- cerises pour le décor

Mélanger la purée de marron, le kirsch et le cacao, incorporer 4 c. à soupe de crème fouettée. Remplir la presse à vermicelles et mettre 1 heure au frais. Mettre le reste de crème dans le sac à douille, presser dans les cornets froids. Presser les vermicelles par-dessus, garnir et servir.

## ... Salade de fruits

Pâte à strudel en carrés, p. ex., page 5. Passer le bord des cornets refroidis dans du glaçage à gâteau liquéfié, sécher.

### Pour fourrer

- 200 g env. de fruits, en tranches
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de sucre glace

Mélanger fruits, jus de citron et sucre, couvrir et réserver au frais. Remplir les cornets refroidis et servir.

**Suggestion:** garnir de crème fouettée.



# les craquants ...

Pâte feuilletée, à gâteau, ou à strudel.



## ... crème rose aux petites baies photo ci-contre

Pâte à gâteaux en triangles maxi, p. ex., page 5.

**Ne pas dorer** au jaune d'œuf avant la cuisson.

Décorer les cornets cuits et refroidis de fils de glaçage chocolat.

### Pour fourrer

*1,8 dl de crème*

*1 sachet de soutien crème*

*1 c. à soupe de sucre glace*

*50 g de framboises, écrasées,  
passées au tamis*

*quelques baies pour le décor*

Mélanger crème, soutien-crème et sucre, fouetter. Incorporer le coulis, mettre dans la poche à douille dentée. Remplir les cornets refroidis, garnir et servir.

**Suggestion:** remplacer les baies par 75 g de pépites de chocolat et utiliser une grande douille.

## ... glace vanille et pistaches

Pâte à strudel en carrés, p. ex., page 5. Après cuisson, badigeonner les cornets encore chauds de glaçage cuit et parsemer de pistaches concassées.

### Pour fourrer

*150 g de glace vanille, assouplie*

*5 baies de physalis, en petits cubes*

*1 c. à soupe de pistaches, hachées  
physalis pour le décor*

Incorporer les cubes de physalis à la glace, mettre au congélateur. Mouler des boules de glace, présenter dans des cornets refroidis.