

Betty Bossi

10 super recettes

Pâtisser plus rapidement grâce au robot de cuisine



*Besoin de
recharger les
batteries?*



Tresse au sucre

 30 min + 2 h de levage + 35 min au four

500 g de farine à tresse Mélangier farine et le sel dans le bol du robot de cuisine. Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en morceaux, ajouter avec le lait et le concentré de jus de poire, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse avec le crochet pétrin du robot de cuisine. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

1½ c. c. de sel

½ cube de levure (env. 20 g)

60 g de beurre

3 dl de lait

50 g de concentré de jus de poire (Birnel) ou de miel liquide

Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Diviser en 3 portions, façonner des rouleaux d'env. 60 cm de long, effilés aux extrémités. Façonner une tresse à trois brins, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.

1 œuf

1 c. s. de crème ou de lait

Battre l'œuf avec la crème, en badigeonner la tresse, laisser lever encore env. 30 minutes. Préchauffer le four à 180° C.

2 c. s. de sucre en grains

Badigeonner encore la tresse à l'œuf battu, parsemer de sucre en grains.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir la tresse sur une grille.

100 g: 355 kcal, lip 10 g, glu 54 g, pro 11 g



Cake Mississippi

 20 min + 1 h au four

Pour un moule à cake d'env. 30 cm, chemisé de papier cuisson

175 g de beurre, mou
250 g de sucre
1 c. c. de sucre vanillé
1 pincée de sel
4 œufs
2 c. s. de café en poudre soluble
2 c. s. d'eau très chaude

Préchauffer le four à 180° C.
Mettre le beurre dans le bol du robot de cuisine, incorporer sucre, sucre vanillé et sel avec le fouet du robot de cuisine. Incorporer les oeufs un par un, travailler encore jusqu'à ce que la masse blanchisse. Délayer le café en poudre dans l'eau, incorporer.

250 g de farine
50 g de cacao en poudre
50 g de chocolat en poudre
1 c. c. de poudre à lever
1 dl de crème
6 branches de chocolat (d'env. 23 g)

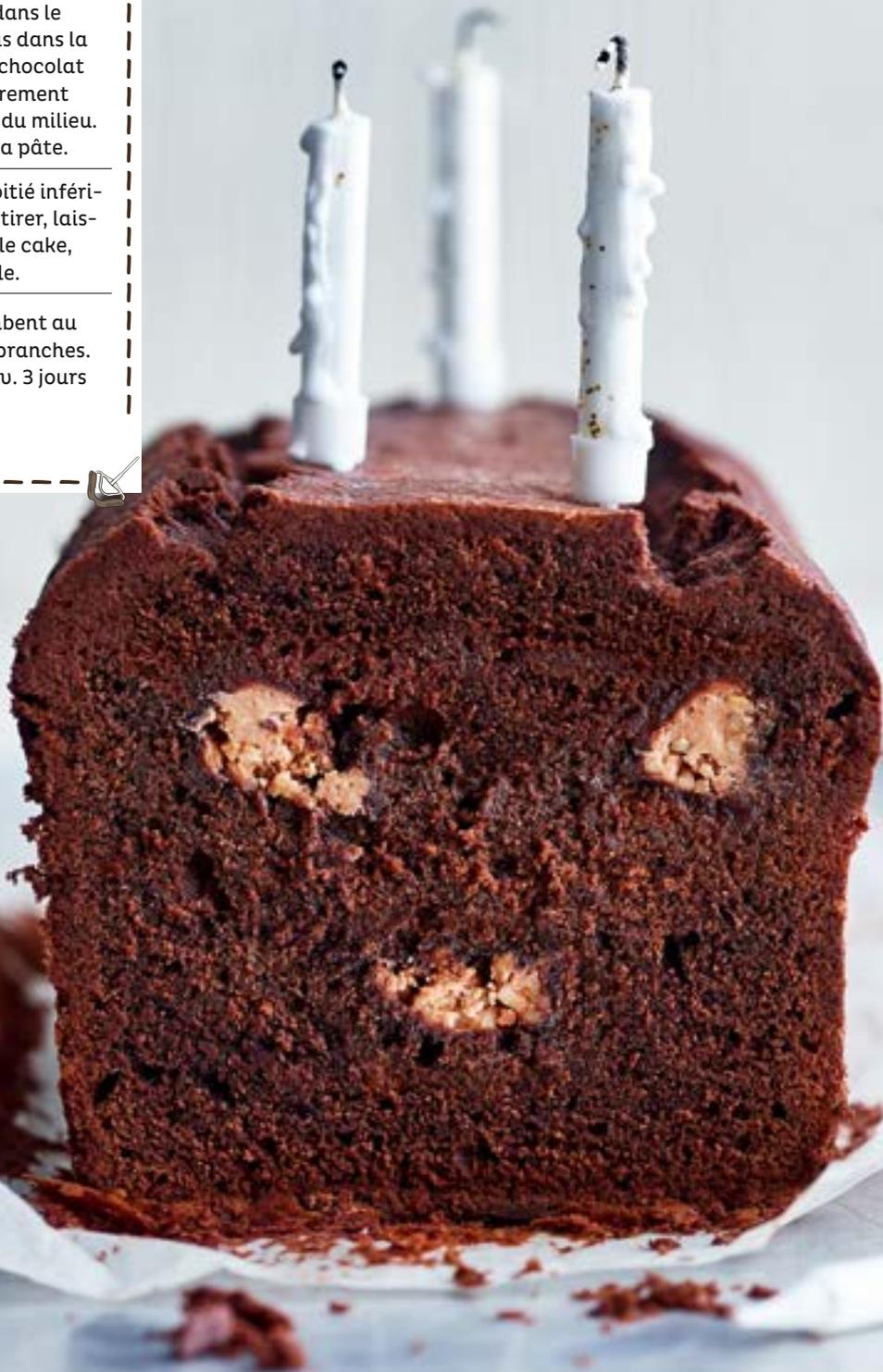
Mélanger farine, cacao en poudre, chocolat en poudre et poudre à lever, incorporer à la masse avec la crème.
Verser la moitié de la pâte dans le moule chemisé. Poser dessus dans la longueur les 6 branches de chocolat en 3 rangées, enfoncer légèrement dans la pâte les 2 branches du milieu. Répartir dessus le reste de la pâte.

Cuisson: env. 1 h dans la moitié inférieure du four préchauffé. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le cake, laisser refroidir sur une grille.

Conseil: pour éviter que les branches de chocolat ne tombent au fond du cake, respecter impérativement le poids de ces branches.

Conservation: bien emballé dans du film alimentaire, env. 3 jours au réfrigérateur.

Part (1/6): 323 kcal, lip 18 g, glu 37 g, pro 3 g



Lapins-tresses aux raisins

🕒 1 h + 2 h de levage + 25 min au four

Pour 6 pièces



500 g de farine
1½ c. c. de sel
1 c. s. de sucre
½ cube de levure (env. 20 g), émiettée
90 g de beurre, froid, en morceaux
3 dl de lait
1 œuf, battu

Mélanger dans le bol du robot de cuisine la farine et tous les ingrédients, leurre comprise. Ajouter beurre, lait et œuf, pétrir en pâte molle et lisse env. 10 min à faible vitesse avec le crochet pétrin du robot de cuisine.

80 g de raisins sultanes foncés

Ajouter les raisins sultanes, incorporer en pétrissant, laisser doubler de volume env. 1¼ h à couvert à température ambiante.

6 noisettes
1 œuf, battu
sucre grêle pour le décor

Diviser la pâte en 6 portions, façonner des rouleaux d'env. 37 cm. Façonner chaque rouleau en lapin (voir petite photo). Déposer les lapins sur une plaque chemisée de papier cuisson, laisser lever encore env. 15 minutes. Préchauffer le four à 200° C. Enfoncer les noisettes dans la tête en guise d'yeux, dorer avec un peu d'œuf battu, parsemer de sucre grêle.

Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 507 kcal, lip 17 g, glu 73 g, pro 15 g





Forêt-noire aux fraises

 50 min + 35 min au four + 1 h au frais

Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson

150 g de sucre
6 jaunes d'œufs
2 c. s. d'eau très chaude

Préchauffer le four à 180° C.
 Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et eau dans le bol du robot de cuisine. Travailler env. 5 min avec le fouet du robot de cuisine jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.

6 blancs d'œufs
2 pincées de sel
4 c. s. de sucre
150 g de farine
4 c. s. de cacao en poudre

Monter les blancs d'œufs et le sel en neige ferme avec le fouet du robot de cuisine jusqu'à ce que la neige brille. Mélanger la farine et le cacao en poudre, étaler sur la masse en alternant avec la neige, incorporer en soulevant avec une spatule en caoutchouc, remplir le moule préparé.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, ôter le cercle du moule, laisser refroidir le biscuit. Retourner le biscuit sur une grille, partager deux fois dans l'épaisseur, poser le fond sur un plat.

500 g de fraises
6 c. s. de sucre glace
6 c. s. de liqueur de fraise ou de jus d'orange
3 c. s. d'eau
5 dl de crème entière

Couper les fraises en dés d'env. 1 cm. Mélanger sucre glace, liqueur de fraise et eau. En arroser le fond en biscuit avec 5 c. à soupe. Fouetter la crème en chantilly, en répartir un tiers, ainsi que la moitié des fraises, sur le fond en biscuit. Poser le biscuit du milieu, arroser avec 5 c. s. de sirop à la liqueur. Répartir dessus la moitié de la chantilly et le reste des fraises, poser le couvercle en biscuit, appuyer légèrement, arroser avec le reste de sirop à la liqueur. Masquer la tourte avec le reste de chantilly, mettre env. 1 h à couvert au frais.

200 g de copeaux de chocolat
200 g de fraises

Répartir les copeaux sur le bord de la tourte. Couper les fraises en tranches fines, répartir sur la tourte.

Suggestion: cuire le biscuit 1 jour avant, garder enveloppé dans du film alimentaire ou congeler

Part (1/12): 449 kcal, lip 24 g, glu 48 g, pro 8 g



Cupcakes pascals

 30 min + 18 min au four

Pour une plaque à muffins de 12 cavités, Ø env. 7 cm, chemisées de caissettes en papier ou graissées

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
200 g de sucre

Préchauffer le four à 180° C. Monter les blancs d'œufs et le sel en neige ferme avec le fouet du robot de cuisine. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille.

80 g de beurre
120 g de farine
100 g d'amandes mondées moulues
1 c. s. de cacao en poudre
1 c. c. de poudre à lever

Faire fondre le beurre, laisser tiédir un peu. Mélanger farine, amandes, cacao en poudre et poudre à lever, incorporer à la neige. Incorporer délicatement le beurre à la masse avec une spatule en caoutchouc. Répartir la pâte dans les cavités préparées.

Cuisson: env. 18 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur unegrille.

250 g de clotted cream ou de crème double
1 c. s. de sucre glace
2 c. s. de jus de citron
4 c. s. de confiture (abricot p.ex.)

Mélanger rapidement la clotted cream avec le sucre glace et le jus de citron, répartir sur les cupcakes. Répartir la confiture au centre de la clotted cream.

Pièce: 329 kcal, lip 21 g, glu 29 g, pro 5 g

Gâteau à la rhubarbe

 30 min + 45 min au four

Pour le moule à brownies et à gâteaux «Toboggan», petit fond, graissé et fariné,
ou Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, petit fond, graissé et fariné,

200 g de beurre, mou
250 g de sucre
2 Prisen pincées de sel
4 œufs
1 gousse de vanille

Préchauffer le four à 180° C.
Mettre le beurre dans le bol du robot de cuisine, incorporer le sucre et le sel avec du robot de cuisine. Incorporer les œufs un par un, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines et les incorporer.

150 g de farine
100 g d'amandes mondées moulues
1 c. c. de poudre à lever
350 g de rhubarbe rouge
2 c. s. de sucre
25 g de beurre

Mélanger farine, amandes et poudre à lever, incorporer à la masse. Remplir le moule préparé. Couper les tiges de rhubarbe à la longueur du moule, déposer sur la pâte, appuyer un peu. Saupoudrer de sucre. Couper le beurre en petits morceaux, répartir dessus.

Cuisson: env. 45 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

Part (%): 548 kcal, lip 35 g, glu 49 g, pro 8 g



Kouglof aux baies

🕒 35 min + 1 h au four

Pour un moule à kouglof d'env. 2 litres, graissé et fariné

100 g de beurre, mou
200 g de sucre
1 pincée de sel
4 œufs

Préchauffer le four à 180° C. Mettre le beurre dans le bol du robot de cuisine, incorporer le sucre et le sel avec le fouet du robot de cuisine. Incorporer les œufs un par un, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse.

300 g de farine
2 c. c. de poudre à lever
100 g d'amandes moulues
2 dl de lait

Mélanger farine, poudre à lever et amandes, incorporer à la masse en alternant avec le lait. Partager la pâte en deux portions.

100 g de chocolat noir
3 c. s. de crème

Hacher finement le chocolat, mettre avec la crème dans un bol à parois minces. L'installer au-dessus d'un bainmarie frémissant, mais sans lui faire toucher l'eau, laisser fondre le chocolat, lisser, incorporer à une moitié de la pâte.

200 g de framboises surgelées
3 c. s. de crème

Laisser décongeler légèrement les baies, réserver 2 c. s. du jus. Incorporer les baies et la crème à l'autre moitié de la pâte. Remplir le moule alternativement avec les deux pâtes à l'aide d'une cuillère.

Cuisson: env. 1 h dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler en retournant sur une grille.

150 g de sucre glace
1 c. s. de jus de citron

Mélanger le sucre glace et le jus de citron pour former un glaçage épais. Incorporer le jus des baies réservé, arroser le kouglof de glaçage.

Part (1/6): 327 kcal, lip 15 g, glu 42 g, pro 5 g





Pain à la banane

 30 min + 50 min au four

Pour un moule à cake d'env. 30 cm, chemisé de papier cuisson

- | | |
|--|--|
| 110 g de beurre , mou | Préchauffer le four à 160° C. |
| 200 g de sucre | Travailler le beurre et le sucre avec le foet du robot de cuisine jusqu'à ce que la masse blanchisse. Ajouter les tranches de bananes, bien incorporer. |
| 3 bananes mûres (env. 360 g), en tranches | |
| 200 g de farine | Mélanger farine, poudre à lever, bicarbonate de soude, sel et sucre vanillé, incorporer à la masse. Incorporer le lait et les oeufs, verser la pâte dans le moule chemisé. |
| 1 c. c. de poudre à lever | |
| et 1 c. c. de bicarbonate de soude | |
| ou 2 c. c de poudre à lever | |
| ½ c. c. de sel | |
| 1 c. c. de sucre vanillé | |
| 1½ dl de lait ou 150 g de crème fraîche | |
| 2 oeufs | |

Cuisson: env. 50 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: env. 3 jours au frigo, enveloppé dans du film alimentaire.

100 g: 286 kcal, lip 11 g, glu 42 g, pro 5 g





Fougasse aux olives

🕒 25 min + 45 min de levage + 20 min au four 🌱 végétarien

🥛 sans lactose

500 g de farine
2 c. c. de poudre à lever
1½ c. c. de sel
½ cube de levure
(env. 20 g)
3,2 dl d'eau (320 g)
2 c. s. d'huile d'olive

Mélanger dans le bol du robot de cuisine, farine, poudre à lever et sel. Émietter la levure, incorporer. Verser l'eau et l'huile, mélanger, pétrir avec le crochet pétrin du robot de cuisine en pâte humide.

100 g d'olives noires et/ou vertes dénoyautées

Hacher grossièrement les olives, incorporer à la pâte en pétrissant. Déposer la pâte sur une plaque chemisée de papier cuisson, aplatiser avec les mains à env. 2 cm d'épaisseur. Laisser lever env. 45 min à couvert à température ambiante.

2 c. s. d'huile d'olive

Préchauffer le four à 220° C. Imprimer des petits creux du bout des doigts dans la pâte. Arroser d'un filet d'huile.

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, faire glisser la fougasse sur une grille, laisser tiédir un peu, servir tiède ou froid.

100 g: 271 kcal, lip 8 g, glu 41 g, pro 8 g

Couronne de petits pains aux lardons

🕒 30 min + 2 h de levage + 25 min au four

Snack apéro pour 8 personnes

50 g	de noisettes ou de amandes	Hacher grossièrement les noisettes.
300 g	de farine bise ou de farine	Mélanger la farine et le sel dans le bol du robot de cuisine. Émietter la levure, incorporer. Verser le lait, pétrir avec le crochet pétrin du robot de cuisine en pâte molle et lisse. Couper le beurre en morceaux, incorporer avec les lardons et les no settes en pétrissant. Laisser la pâte doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.
1 c. c.	de sel	
¼	de cube de levure (env. 10 g)	
2½ dl	de lait	
40 g	de beurre , mou	
80 g	de lardons	

un peu de farine pour saupoudrer

Préchauffer le four à 200° C. Diviser la pâte en 12 portions, façonner des boules, assembler en couronne sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser lever encore env. 30 minutes. Saupoudrer les petits pains d'un peu de farine.

Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille.

30 g de noisettes ou de amandes
1 botte de ciboulette
2 dl de crème double
¼ de c. c. de sel
¼ de c. c. de piment de Cayenne

Hacher grossièrement les noisettes, ciseler la ciboulette, incorporer à la crème, assaisonner, servir avec la couronne de petits pains.

Pièce (1/12): 273 kcal, lip 19 g, glu 19 g, pro 7 g

