



Tefal[®]

Fry delight

LIVRE DE RECETTES

DESSERTS

Fry delight



DESSERTS

Ananas rôti aux épices douces	03
Baklava aux noix de pécan et au sirop d'érable	04
Bananes rôties aux épices	05
Brioche façon pain perdu	06
Carrot cake	07
Chaussons aux cerises et au basilic	08
Figues rôties à la ricotta, miel et pistaches	09
Muffins à la pomme et aux amandes	10
Donuts à la cannelle	11
Petits pains au lait « Hawaii »	12
Pommes au four	13
Soufflés au chocolat	14



À la recherche d'idées de desserts avec Fry delight ?

Découvrez ici des recettes de desserts variées : des muffins avec Fry delight ou encore des fruits rôtis, les recettes sont nombreuses ! Faites-vous plaisir : choisissez votre dessert et suivez la recette avec Fry delight.



Ananas rôti aux épices douces



X 4



10 min



20 min

- Concasser finement les baies roses et les passer dans un petit tamis pour ne récupérer que la poudre rose ; jeter les baies dures.
- Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines avec la pointe d'un couteau.
- Dans une assiette, mélanger la cassonade, les graines de vanille, la cardamome, la cannelle, la poudre de baies roses et le gingembre.
- Préparer l'ananas en coupant les extrémités. Le couper en quatre dans le sens de la hauteur. Garder la peau mais enlever la partie centrale très fibreuse.
- Passer la chair de chaque quartier dans le sucre aux épices et les placer, chair vers le haut, dans le panier. Les morceaux d'ananas peuvent être superposés.
- Cuire 20 minutes à 160°C.

- 1 ananas mûr
- 60 g de cassonade
- 1 cuillère à café de cardamome
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de baies roses entières
- 1 cuillère à café gingembre en poudre



CONSEIL

Servir avec une boule de glace à la vanille.



Baklava aux noix de pécan et au sirop d'érable



X 4



30 min



30 min

Matériel nécessaire : un moule à manqué carré de 14 cm

- Faire fondre le beurre dans une casserole et le clarifier : quand le beurre est fondu, pencher la casserole et à l'aide d'une cuillère, enlever les résidus blanchâtres qui sont apparus.
- Étaler une feuille de pâte filo et en beurrer la moitié à l'aide d'un pinceau, plier la feuille en deux et la beurrer à nouveau.
- Parsemer avec $\frac{1}{4}$ des éclats de noix de pécan et rouler la feuille sur elle-même dans le sens de la longueur pour former un cigare.
- Répéter l'opération avec les autres feuilles de pâte filo et installer les rouleaux en les comprimant un peu dans un moule à manqué carré.
- Placer le moule à manqué dans le panier et cuire 30 minutes à 150°C.
- Pendant ce temps préparer le sirop : dans une casserole, mettre le sucre, l'eau, le sirop d'érable, le bâton de cannelle, l'écorce de citron, la cannelle, la cardamome et le girofle et porter à ébullition. Retirer les épices solides quand le sirop est prêt.
- Dès la sortie des baklavas de l'appareil, verser le sirop bien chaud sur les baklavas et laisser refroidir complètement.

- 4 feuilles de pâte filo
- 200 g de noix de pécan pilées
- 200 g de beurre
- 2 cuillères à café de cannelle
- 70 ml d'eau
- 50 g de sirop d'érable
- 100 g de sucre en poudre
- 1 écorce de citron
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 3 gousses de cardamome



Bananes rôties aux épices



X 4



10 min



15 min

- Sans éplucher les bananes, couper leurs extrémités et les couper ensuite en deux sur la longueur.
- Assaisonner la chair avec la cannelle, la cardamome et le poivre puis saupoudrer de sucre vanillé.
- Placer les demi-bananes dans le panier chair vers le haut et les cuire pendant 15 minutes à 170°C.
- La durée de cuisson dépendra du mûrissement des bananes ; sonder les bananes avec la pointe d'un petit couteau et prolonger la cuisson si elles ne sont pas bien fondantes.
- Pour servir, déposer un peu de zeste du citron vert sur les bananes et presser quelques gouttes de jus du citron vert sur les bananes.

- *2 bananes*
- *Un peu de cannelle*
- *2 sachets de sucre vanillé*
- *Un peu de poivre moulu*
- *Un peu de cardamome en poudre*
- *1 citron vert*



Brioche façon pain perdu



X 4



10 min



20 min

Matériel nécessaire : un moule à manqué carré de 14 cm

- Chemiser le moule à manqué avec le beurre et la cuillère à soupe de sucre semoule.
- Dans un saladier, fouetter les œufs, le sucre vanillé et la vergeoise pour obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter le lait et fouetter rapidement.
- Tremper les tranches de brioche dans ce mélange et les déposer dans le moule en les décalant légèrement de façon à remplir le moule.
- Verser le reste du mélange aux œufs dans le moule.
- Placer le moule dans le panier et cuire 20 minutes à 160°C.

- *Environ 6 tranches de brioche*
- *2 œufs*
- *30 cl de lait*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *40 g de vergeoise (ou de cassonade)*
- *30 g de beurre*
- *1 cuillère à soupe de sucre semoule*



CONSEIL

Ajouter des pépites de chocolat ou des raisins secs.



Carrot cake



X 4



15 min



30 min

Matériel nécessaire : un moule à manqué carré de 14 cm

- Avec le beurre fondu et un peu de farine, chemiser le moule à manqué pour démouler le gâteau plus facilement.
- Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients restants jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser la préparation dans le moule et le placer dans le panier.
- Cuire 30 minutes à 150°C.
- Vérifier la cuisson en piquant au centre du gâteau une lame de couteau ; elle doit ressortir sèche.

- 150 g de carottes râpées
- 2 œufs
- 70 g de cassonade
- 140 g de farine + un peu de farine pour le moule
- 2 pincées de cannelle
- 2 pincées de muscade
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 20 g de beurre fondu



CONSEIL

Les carrot cakes peuvent également être cuits dans des petits moules individuels.



Chaussons aux cerises et au basilic



X 4



15 min



40 min

- Tailler 4 grands disques d'environ 12 cm de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce.
- Dans un saladier, mélanger les cerises dénoyautées avec le mascarpone, le zeste de citron, 30 g de sucre et le basilic.
- Garnir les disques de pâte avec la préparation aux cerises.
- Mettre un peu d'eau dans un bol. Mouiller avec un pinceau les bords des disques de pâte et fermer les chaussons en demi-lunes en pressant bien les bords. Humecter le dessus des chaussons et les saupoudrer avec le sucre restant. Réserver au frais.
- Préchauffer l'appareil 3 minutes à 180°C.
- Placer deux chaussons dans le panier et cuire 20 minutes à 160°C. Sortir les chaussons cuits et placer les deux chaussons restants dans le panier. Cuire 20 minutes à 160°C.

- 4 cuillères à soupe de cerises dénoyautées
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 60 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de basilic haché
- 1 cuillère à café de zeste de citron vert
- 60 g de sucre semoule
- Un peu d'eau



Figues rôties à la ricotta, miel et pistaches



X 4



10 min



5 min

- Mettre le jus d'orange dans une petite assiette, le sucre cassonade dans une autre et couper les figues en 2 dans la longueur.
- Tremper la chair des figues dans le jus d'orange et ensuite dans la cassonade.
- Mettre les figues dans le panier chair vers le haut et cuire 5 minutes à 190°C. Les figues peuvent être superposées dans le panier.
- Servir avec de la ricotta arrosée de miel et parsemée d'éclats de pistache.

- 8 figues
- 60 g de sucre cassonade
- Le jus d'une ½ orange
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe de ricotta
- Quelques pistaches hachées



Muffins à la pomme et aux amandes

Nombre
de pièces



X 4

15 min

Matériel nécessaire : 4 moules à muffins en aluminium



15 min

- Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre pour les faire blanchir.
- Ajouter ensuite l'œuf et le lait d'amande et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter la farine tamisée puis le gingembre en poudre, la cannelle, la levure et 3 cuillères à soupe d'amandes.
- Éplucher la pomme et la couper en petit cubes. Les ajouter à la pâte.
- Beurrer les moules en aluminium et les remplir de pâte jusqu'au $\frac{2}{3}$. Parsemer les amandes restantes sur le dessus.
- Cuire 15 minutes à 160°C.

- 100 g de farine
- Un $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre doux fondu + un peu pour les moules
- 1 œuf
- 5 cl de lait d'amande
- 1 pomme
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées



Donuts à la cannelle

Nombre
de pièces

X 12



20 min



10 min

• Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les levures et le sel.

• Dans un autre saladier, mélanger au fouet l'œuf, le yaourt, l'huile et le lait.

• Petit à petit, ajouter le mélange de farine dans le mélange œuf/yaourt jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.

• Sur un plan de travail fariné, étaler à la main la pâte à beignet sur 2/3 centimètres d'épaisseur. Découper à l'aide d'emporte-pièces des grands ronds et des petits ronds pour former des donuts. Former des donuts jusqu'à épuisement de la pâte.

• Placer 4 donuts (selon la taille de ceux-ci) dans le panier et cuire 15 minutes à 160°C. Cuire de la même manière les donuts suivants. Laisser refroidir.

• Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron. Tremper un côté des beignets dans le glaçage et saupoudrer de cannelle.

- 360 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 120 g d'huile végétale
- 120 g de lait
- 1 yaourt à la grecque
- 140 g de sucre glace
- Le jus d'un citron
- De la cannelle en poudre



Petits pains au lait

« Hawaii »

Matériel nécessaire : 2 moules à manqué carrés de 14 cm



X 4



20 min



1 heure



30 min

- Dans un grand saladier et avec un fouet, mélanger les œufs, le sucre et le beurre, puis l'ananas mixé, le lait, le sirop d'ananas, la levure et le sel pendant 30 secondes.
- Avec une cuillère en bois, ajouter la farine petit à petit et bien mélanger entre chaque ajout. Mélanger pendant 3 minutes pour que la pâte devienne élastique.
- Laisser reposer 30 minutes pour que la pâte lève.
- Travailler la pâte sur un plan de travail bien fariné et la diviser en 8 petites boules bien rondes.
- Disposer 4 boules côte à côte dans chaque moule à manqué et laisser lever encore 30 minutes.
- Mélanger le jaune d'œuf et l'eau dans un bol et appliquer ce mélange au pinceau sur les boules.
- Mettre un moule à manqué dans le panier et cuire 15 minutes à 160°C.
- Sortir le premier moule à manqué et mettre le deuxième moule dans le panier, cuire 15 minutes à 160°C.

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 60 g d'ananas en boîte mixé
- 30 g de sirop d'ananas
- 60 g de lait
- 60 g de beurre doux tempéré
- 3 gros œufs
- 30 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau



Pommes au four



X 4



15 min



35 min

- Laver les pommes et enlever le quart supérieur des pommes.
- Évider les graines et remplacer par 1 cuillère à soupe de miel et 1 copeau de beurre.
- Étaler la pâte et la tailler en 4 bandes égales, les enrouler autour des pommes pour qu'elles en fassent le tour.
- Mettre les pommes dans le panier et cuire 30 minutes à 160°C.
- Écraser les sablés dans un bol et les ajouter sur les pommes, cuire 5 minutes à 160°C.

- 4 pommes à cuire
- 1 pâte à croissant ou 1 pâte sablée
- 4 cuillères à soupe de miel
- 4 copeaux de beurre demi-sel
- 4 petits sablés



CONSEIL

Servir tiède ou refroidi.



Soufflés au chocolat

Nombre
de pièces

X 8



10 min



20 min

Matériel nécessaire : 8 ramequins

- Mélanger le beurre fondu, la farine et le sel dans un bol.
- Dans une casserole, chauffer le lait avec 100 grammes de sucre jusqu'à ébullition.
- Ajouter le mélange de farine dans la casserole et remuer vivement au fouet et cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- Ajouter les jaunes d'œuf et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
- Chemiser les ramequins avec un peu de beurre fondu à l'aide d'un pinceau en allant du fond du ramequin vers le bord. Chemiser avec un peu de sucre semoule et enlever l'excédent.
- Préchauffer l'appareil 3 minutes à 180°C.
- Monter les blancs en neige avec 30 grammes de sucre puis incorporer cette meringue au mélange de chocolat. Verser le tout dans les ramequins en les remplissant jusqu'aux $\frac{2}{3}$.
- Placer 4 ramequins dans le panier et cuire 10 minutes à 180°C. Sortir les muffins cuits et placer les 4 autres ramequins dans le panier, cuire 10 minutes à 180°C.

- 40 g de beurre doux fondu + un peu de beurre fondu pour les ramequins
- 130 g de sucre semoule + un peu de sucre pour les ramequins
- 40 g de farine
- 2 pincées de sel
- 200 g de lait entier
- 140 g de chocolat noir
- 3 jaunes d'œuf
- 5 blancs d'œuf





Tefal®