

## Les cornes de gazelle du Maroc

AFRIQUE

### POUR 6 PERSONNES :

- 1 (ou 2) pâte brisée pur beurre
- 150g d'amandes
- 150g de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- Sirop glace
- Pignons de pin

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 20 mn**

Mélanger tous les ingrédients de la farce jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Étaler la pâte brisée un peu plus qu'elle ne l'est déjà. Couper des carrés de 7/8 cm de côté. Y déposer des petits boudins de farce d'environ 5 cm. Rouler le tout pour former des croissants.

Avec un rouleau de pâte brisée, on fait une quinzaine de cornes.

Enfourner le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque de silicone pendant 20 minutes à 180°C.

Une fois cuites, les cornes peuvent être trempées dans de l'eau de fleur d'oranger puis dans le sirop glace, ou juste saupoudrées...

## Les vrais cookies des États-Unis

AMÉRIQUE  
DU NORD

### POUR 4 PERSONNES :

- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 125 g de sucre blanc
- 125 g de sucre roux (cassonade)
- 125 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- pépites de chocolat à volonté

**Préparation : 5 mn**

**Cuisson : 10 mn**

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel, le sucre vanillé. Dans un bol battre l'œuf et y ajouter le beurre fondu.

Mettre la préparation beurre + œuf dans la préparation de farine et de sucres d'un seul coup. Ajouter les pépites de chocolat (blanc, noir ou au lait). Mélanger avec une cuillère en bois. Mettre au réfrigérateur 1 h.

Façonner des cookies d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur.

Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Enfourner 10 mn à 240°C (thermostat 8).

Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille.

<http://maitresseautableau.eklablog.com/>

## Le flan d'Asie

ASIE

### POUR 24 CARRÉS :

- 450 g de farine de riz glutineux
- 500 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 14 cuillères à café de sel
- 2 boîtes de lait de coco (ou crème de coco)
- 5 gros œufs
- 60 g de beurre, fondu et refroidi
- 1 cuillère à café de vanille

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Battre ensemble la farine de riz glutineux, le sucre, la levure et le sel.

Dans un autre saladier, battre ensemble le lait de coco, les œufs, le beurre fondu et la vanille. Battre les deux mélanges ensemble (au mixer, c'est plus rapide).

Verser dans un grand moule non graissé, et faire cuire jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que le gâteau commence à se détacher des parois.

Laisser refroidir au moins 2 heures avant de le découper en carrés.

Les tuiles aux noix de  
Macadamia d'Australie

OCEANIE

### POUR 6 PERSONNE(S)

- 100g de farine
- 100g de beurre fondu
- 200g de sucre
- 4 blancs d'œufs
- Noix de macamia (12 env.)

**Préparation : 5 mn**

**Cuisson : 5 mn**

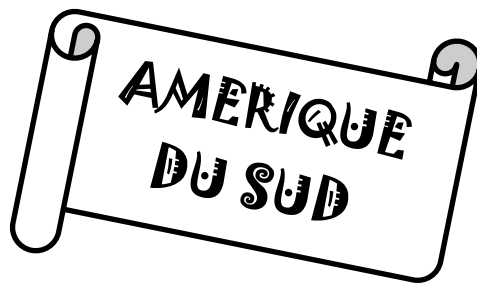
Préchauffer le four au th. 7-8 (env. 220°C)

Monter les blancs et ajouter le sucre.

Mettre le beurre, ajouter la farine et ajouter les noix.

Plaquer des petits tas de pâte et enfourner 5 minutes.

## La crème chocolat péruvienne



### POUR 6 PERSONNES :

- 1 litre de lait
- 4 jaunes d'œufs frais
- 100 grammes de sucre en poudre
- 1 demi gousse de vanille fraîche
- 120 grammes de chocolat à cuire
- 50 grammes de café en grains
- 100 grammes de sucre en morceaux

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 10 mn**

Porter à ébullition le lait avec la demi-gousse de vanille fraîche.

Chauffer légèrement dans une poêle les grains de café, les verser dans le lait bouillant et laisser infuser 15 min.

Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre en morceaux, dès que la coloration désirée est atteinte, arrêter la cuisson en mouillant avec un demi-verre d'eau et en remuant sur feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre.

Retirer du feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux dans le caramel pour qu'il fonde.

Verser ce mélange dans le lait préalablement passé à la passoire.

Dans une terrine, mélanger les jaunes d'œufs frais et le sucre puis y verser peu à peu le lait chaud et parfumé; faire épaissir cette crème sur feu doux, sans la laisser bouillir.

Servir cette crème froide ou même glacée.

## Les mousses au chocolat de la maitresse !



### POUR 4 PERSONNES :

- 1 plaque de chocolat dessert
- 5 œufs
- 10g de beurre doux
- Quelques framboises

**Préparation : 15 mn**

Casser le plaque de chocolat et la faire fondre au bain marie avec le beurre doux.

Séparer les blancs des jaunes pour les 5 œufs.

Quand le chocolat est bien fondu, le verser sur les jaunes d'œufs et remuer.

Laisser refroidir quelques minutes et pendant ce temps monter les blancs en neige bien serrés (pour vérifier il faut retourner le saladier sur la tête de quelqu'un : si les blancs restent dans le saladier ils sont prêts !)

Incorporer très délicatement les blancs en neige dans la préparation au chocolat.

Verser dans des petits moules.

Disposer les framboises sur le dessus !

Régalez-vous !

LIVRE DE

RECETTES

AUTOUR DU

MONDE

