



Dessert



Été



30 min

# Mousse au chocolat blanc

façon crème fouettée



**Producteurs**  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France

# Mousse au chocolat blanc

## façon crème fouettée

### INGRÉDIENTS

33 cl de crème fleurette bien froide (30% matière grasse) • 180 g de chocolat blanc pâtisier • fruits rouges de votre choix (fraises • framboises • groseilles • mûres...) • quelques feuilles de menthe fraîche du jardin.

### PAS À PAS

1. **Faites fondre** le chocolat blanc au bain-marie avec 3 cuillères à soupe de crème fleurette. Le fondu doit être parfaitement lisse.
2. Dans un saladier, **montez au fouet** ou au batteur électrique le reste de la crème fleurette comme pour une chantilly. N'oubliez pas, il faut qu'elle soit bien froide pour rester ferme.
3. A l'aide d'une maryse, **incorporez** délicatement le chocolat fondu à la crème fouettée. **Placez au réfrigérateur** pour 4h à 6h de prise.
4. **Servez** dans des coupelles individuelles avec quelques fruits rouges et feuilles de menthe.



PETIT +

Un temps de prise trop court donnera une mousse trop liquide, un temps de prise trop long donnera un chocolat blanc granuleux.

Où faire ses courses pour cuisiner local ? 





Parc  
naturel  
régional  
Oise - Pays de France



Dessert



Automne



1h15

# Pommes au nid



**Producteurs**  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France

# Pommes au nid

## INGRÉDIENTS

1 kg de pommes • 250 g de farine • 250 g de sucre en poudre • ½ sachet de levure • 5 œufs • 250 g de beurre.

## PAS À PAS

1. **Mélangez** le beurre ramolli avec le sucre. **Ajoutez** les œufs un à un et mélangez bien. **Ajoutez** la farine et la levure en continuant de bien mélanger pour éviter les grumeaux.
2. **Versez** la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné.
3. **Épluchez** et **coupez** les pommes en deux. Ciselez les pommes en fines tranches sans aller jusqu'au bout et **disposez-les** dans la pâte.
4. **Faites cuire** pendant 40-45 minutes au four préchauffé à 180°C.



PETIT +

*Pour une touche épicée, ajoutez un peu de cannelle ou de badiane à la préparation.*



Où faire ses courses pour cuisiner local ? 



Printemps



45 min

# Rhubarbe égarée

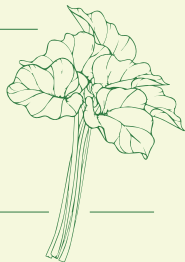


**Producteurs**  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France

# Rhubarbe Égarée

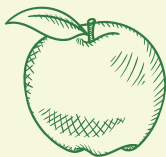
## INGRÉDIENTS

8 tranches de pain brioché rassies • 2 œufs • 100 ml de lait d'amande • 2 cuillères à soupe de sucre de coco • 1 cuillère à café d'extrait de vanille • beurre • 2 pommes • confiture de rhubarbe.



## PAS À PAS


1. Dans un saladier, **mélangez** les œufs, le sucre, le lait végétal et l'extrait de vanille.
2. **Coupez** en tranches de 2 à 3 cm le pain brioché.
3. **Préchauffez** une poêle avec du beurre. **Trempez** les tranches de pain brioché dans la préparation aux œufs et **toastez-les** dans la poêle quelques minutes de chaque côté.
4. **Déposez** une tranche de brioche dans une assiette et **tartinez-là** de confiture de rhubarbe, **recouvrez** d'une nouvelle tranche de brioche. Faites le même dressage pour les autres tranches.
5. **Servez** chaud ou froid accompagné d'une pomme épluchée et coupée en lamelle.



PETIT +

*Pour caraméliser la brioche, ajoutez une cuillère à café de miel dans la poêle au moment de la cuisson.*



Où faire ses courses pour cuisiner local ? 



Dessert



Toute saison



1h

# Confit' art



**Producteurs**  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France

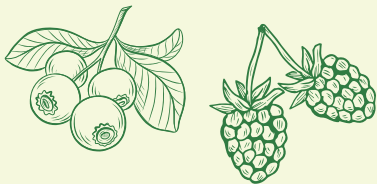
# Confit'art

## INGRÉDIENTS

250 g de farine • 100 g de sucre • 125 g de poudre de noisettes  
• 7 g de levure chimique • 2 œufs • 90 g de beurre • 500 g de confiture au choix

## PAS À PAS


1. Pour la pâte à tarte : **mélangez** la farine avec la levure, le sucre, la poudre de noisettes. **Ajoutez** les œufs battus ainsi que le beurre fondu. Réservez la pâte au frais pendant 1h.
2. **Étalez** la pâte (3 mm d'épaisseur) et **garnissez** un moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond de la tarte à la fourchette.
3. **Étalez** dans le fond de tarte la confiture de votre choix.
4. **Décorez** avec le reste de pâte découpé en lanières pour former des croisillons ou d'autres formes découpées à l'emporte-pièce.
5. **Enfourez** pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Laissez tiédir avant de servir.



PETIT +

Lors de la préparation de la pâte, ajoutez 10g de chocolat en poudre pour une touche chocolatée qui se mariera parfaitement avec une confiture à base de fraises, de framboises ou de cerises.



Où faire ses courses pour cuisiner local ? 



Dessert



Automne



1h

# Rosacée royale

et sauce caramel  
fleurs de sel



**Producteurs**  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France

# Rosacée royale

## et sauce caramel fleurs de sel

### INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée • 4 poires Conférence • 80 g de noisettes • 4 cuillères à café de miel • 3 cuillères à soupe d'eau • 1 branche de romarin • 90 g de sucre • 4 gousses de cardamome • 1 cuillère à soupe d'eau de vie de Poire • 1 citron

**Pour le caramel :** 90 g de sucre, 25 cl de crème liquide tiède, 2 g de fleur de sel.



### PAS À PAS

1. **Épluchez** et **évidez** les poires, **arrosez-les** de citron.
2. **Tranchez** finement les poires dans la largeur. **Réservez** 15 à 20 tranches par tarte et coupez le reste en dés.
3. **Faites compoter** les dés avec le miel, l'eau, le romarin, et la cardamome écrasées. En fin de cuisson, **ajoutez** l'eau-de-vie.
4. **Retirez** le romarin et étalez la compote sur des disque de pâte feuilletée. **Disposez** les tranches en rosace et **saupoudrez** de sucre glace. **Enfournez** 30 minutes à 180°C.
5. **Torréfiez** les noisettes concassés dans une poêle.
6. **Réalisez** le caramel en faisant fondre le sucre dans une casserole chaude. **Déglacez** avec la crème liquide tiède. Poursuivre la cuisson à feu moyen afin d'obtenir une consistance sirupeuse. **Ajoutez** la fleur de sel.
7. **Disposez** la tarte dans une assiette et les noisettes torréfiées par-dessus. **Ajoutez** un trait de caramel, puis servez.



PETIT +

Ajoutez une crème Chantilly... à la poire !



Où faire ses courses pour cuisiner local ?





Dessert



Toute saison



15 min

La véritable recette de  
**la crème  
chantilly**



**Producteurs**  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France

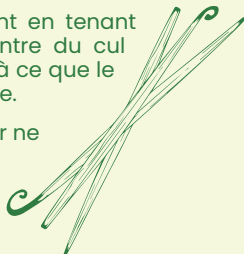
# La véritable recette de la crème chantilly

## INGRÉDIENTS

25 cl de crème fleurette ou 30% matière grasse minimum •  
1 grosse cuillère à soupe de sucre glace • 1 gousse de vanille.

## PAS À PAS

1. **Mettez** votre saladier au congélateur 30 minutes.
2. **Versez** votre crème liquide dans le récipient froide et **fouettez-la** sans précipitation d'un mouvement régulier. Toutes les bulles d'air qui apparaissent doivent disparaître.
3. **Fouettez** toujours. Lorsque la trace des fils du fouet reste dans la crème, vous pouvez faire une pause.
4. **Fendez** la gousse de vanille en deux et **grattez** précautionneusement les graines et mélangez-les à la crème.
5. **Précipitez** le sucre glace dans la neige de la crème en le mélangeant également.
6. **Continuez à fouetter** très rapidement en tenant perpendiculairement le fouet au centre du cul de poule. **Continuez à fouetter** jusqu'à ce que le fouet tienne seul, planté dans la crème.
7. Attention de ne pas aller plus loin pour ne pas transformer la crème en beurre !



PETIT +

Faites varier les arômes pour plus de gourmandise !

Où faire ses courses pour cuisiner local ?





Parc  
naturel  
régional  
Oise - Pays de France



Dessert



Automne



1h30

# Carrot cake



**Producteurs**  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France

# Carrot cake

## INGRÉDIENTS

300 g de carottes • 150 g de cerneaux de noix • 90 g de beurre fondu • 180 g de farine • 1 sachet de levure 3 œufs • 130 g de sucre de coco • 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide • 1 cuillère à soupe de rhum.

## PAS À PAS

1. **Décortiquez** les noix et râpez-les ou **concassez-les** à l'aide d'un couteau.
2. **Epluchez** et **râpez** les carottes.
3. **Mélangez** la farine et la levure puis ajoutez le beurre fondu, les œufs, le sucre, l'extrait de vanille et le rhum. Quand la pâte est homogène, **ajoutez** les noix et les carottes rapées.
4. **Beurrez** un moule à savarin d'environ 24 cm de diamètre, puis versez-y la pâte.
5. **Enfournez** pour 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
6. **Laissez refroidir** et **démouler** avant de servir.



PETIT +

Savourez tel quel ou avec une crème fouettée faite maison pour plus de gourmandise.



Où faire ses courses pour cuisiner local ? 