

Table des matières

GÂTEAUX

MON PREMIER GÂTEAU AU YAOURT	10
PAIN DOUX ANTILLAIS	13
GÂTEAU AUX AMANDES, CITRON ET FRAMBOISES	15
GÂTEAU BANANE ET NUTELLA DE LESLIE	16
GÂTEAU AU CHOCOLAT DE ZETTE	18
MUFFIN GÉANT POIRE ET CHÂTAIGNE	20
GALETTE DES ROIS	23
GÂTEAU À L'ANANAS FAÇON BABA	25
CHEESE-CAKE AUX POMMES	27
GÂTEAU AUX CAROTTES ET AUX ABRICOTS SECS	28
QUATRE-QUARTS AU CITRON	30
MON FRAISIER	33
PIÈCE MONTÉE MAISON	34
GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE	37
PUDDING À MA MANIÈRE	38
GÂTEAU GLACÉ	41
ENGLISH CAKE	43

BOUCHÉES SUCRÉES

MINI CHAUSSONS AUX POMMES	44
CANNELÉS	47
BROCHETTES DE MARSHMALLOWS	48
MADELEINES À LA PISTACHE	50
ROCHERS AU COCO	52
FRUITS SECS AUX AMANDES	55
CHOUQUETTES FARCIES	57
FONDUE À LA CONFITURE DE LAIT	58
BRIOCHETTES FARCIES	61
FINANCIERS AUX FRAMBOISES	62
BROWNIE	64

DOUCEURS À GRIGNOTER

SABLÉS AU BEURRE SALÉ	66
TUILES AUX AMANDES	69
SABLÉS DE NOËL À LA CONFITURE	70
CROQUANTS AU GINGEMBRE	72
COOKIES AUX CACAHUËTES	75
ÉTOILES À LA FLEUR D'ORANGER	76

BONBONS DE BRICK AU CHOCOLAT	79
ROUDOUDOUS	80
NOUGATINE	83
ORANGETTES AU CHOCOLAT	85
GUIMAUVE DE STÉPHAN.....	86
FUDGES	89
BOISSONS ET ACCOMPAGNEMENTS	
CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES.....	90
LAIT DE POULE	93
CAFÉ FRAPPÉ À LA VANILLE.....	94
LAIT CONCENTRÉ FRAPPÉ À LA MANGUE	97
SOUPE DE PASTÈQUE À LA MENTHE	98
FRUITS ROUGES EN GELÉE.....	101
SOUPE D'ABRICOT À L'ORGEAT	102
SALADE EXOTIQUE AU LAIT DE COCO	105
GRANITÉ PAMPLEMOUSSE AU SCHWEPPEES.....	107
TIRAMISU AUX FRUITS	109
JE VEUX LA TECHNIQUE !	
VARIER LES FORMES.....	112
À AVOIR SOUS LA MAIN.....	113
QUELQUES TRUCS POUR FAIRE DES BISCUITS	113
QUELQUES TRUCS POUR FAIRE DES GÂTEAUX.....	114
VARIER LES PLAISIRS	116
LA FINITION OU LE DÉTAIL QUI CHANGE TOUT	116
LA TUILE !.....	117
À GARDER SOUS LE COUDE	
S'EN SORTIR SANS BALANCE	118
BIEN RÉGLER SON FOUR	119
LES INDISPENSABLES EN CUISINE	119
AVOIR LE BON MATÉRIEL.....	121
TABLE DES RECETTES	122