

# LES RECETTES DE VALENTIN



LES RECETTES DE VALENTIN

# LES RECETTES DE VALENTIN



**Avec l'aide et l'expérience de Bernard**



## LES RECETTES DE VALENTIN

### Sommaire

INTRODUCTION .....	4
INFOS .....	6
LE CAKE .....	7
CAKE AU JAMBON .....	10
CAKE AUX LARDONS .....	Erreur ! Signet non défini.
LA QUICHE LORRAINE .....	Erreur ! Signet non défini.
LE MARBRE .....	Erreur ! Signet non défini.
LE QUATRE QUARTS .....	Erreur ! Signet non défini.
LES MADELEINES.....	Erreur ! Signet non défini.
GATEAU DE CREPES .....	Erreur ! Signet non défini.
CREPES AU SARARIN .....	Erreur ! Signet non défini.
BUSTON AUX POMMES .....	Erreur ! Signet non défini.
BROWNIES .....	Erreur ! Signet non défini.
COOKIES.....	Erreur ! Signet non défini.
FONDANTS AU CHOCOLAT .....	Erreur ! Signet non défini.
CREME D'AMANDES OU NOISETTES .....	Erreur ! Signet non défini.
FOURAGE CHOCOLAT .....	Erreur ! Signet non défini.
FOURAGE A LA COMPOTE .....	Erreur ! Signet non défini.
POUDING AU PAIN PERDU .....	Erreur ! Signet non défini.
GATEAU AUX YAOURTS .....	Erreur ! Signet non défini.
AUTRES RECETTES .....	Erreur ! Signet non défini.
PATE BRISEE OU A FONCER .....	Erreur ! Signet non défini.
LES BUGNES .....	Erreur ! Signet non défini.

## LES RECETTES DE VALENTIN

LA PATE SUCREE .....	Erreur ! Signet non défini.
LA CREME PATISSIERE.....	Erreur ! Signet non défini.
LE FLAN PATISSIER.....	Erreur ! Signet non défini.
LA GENOISE.....	Erreur ! Signet non défini.
LA PATE A PIZZA.....	Erreur ! Signet non défini.
LA PISSALADIERE.....	Erreur ! Signet non défini.
LA BRIOCHE.....	80
LE TIRAMISU .....	Erreur ! Signet non défini.
LA MERINGUE ORDINAIRE.....	Erreur ! Signet non défini.
LA MERINGUE CUITE .....	Erreur ! Signet non défini.
LA MERINGUE ITALIENNE .....	Erreur ! Signet non défini.
LA PATE A CHOUX.....	Erreur ! Signet non défini.
LA CREME AU BEURRE.....	Erreur ! Signet non défini.
LA CREME ANGLAISE .....	Erreur ! Signet non défini.
CUISSON DU SUCRE.....	Erreur ! Signet non défini.
PHOTOS .....	Erreur ! Signet non défini.
FIN.....	Erreur ! Signet non défini.

# INTRODUCTION

---



Je m'appelle VALENTIN, je suis une petite marionnette de ventriloque. Depuis plus de cinquante ans je me balade dans le monde entier avec Bernard CORRADI, ventriloque, alias Sam et Valentin, et maintenant sous le nom de Bernard et Valentin. Bernard me manipule et me fait parler depuis tout ce temps.

J'ai été la mascotte du salon des enfants à Paris, puis vedette en Côte d'Ivoire à ABIDJAN, où je passais régulièrement à la télévision Ivoirienne à la R. T. I.

Puis également à la télévision Congolaise au CONGO BRAZZAVILLE, sans oublier les chaînes de télévision Française.

## LES RECETTES DE VALENTIN

Je donne toutes ces recettes à tous les enfants qui m'ont toujours posé des tas de questions lors de mes représentations du style 'où es-tu né ?, quel âge as-tu ?, et surtout que manges-tu ?'

Je leur ai toujours répondu 'je suis né en Afrique en COTE D'IVOIRE à Abidjan, j'ai huit ans, je mange beaucoup de fruits et de légumes', (c'est normal pour un singe) mais je mange aussi des gâteaux, des glaces, du chocolat 'hum', je suis un très grand gourmand.

En plus Bernard est un excellent maître dans le domaine de la pâtisserie. Il a fait beaucoup de bon et délicieux gâteaux. Il m'a même montré comment les faire.

Ce petit livret, je l'écris avec l'aide de mon partenaire Bernard. Nous avons réalisé toutes ces recettes ensemble. J'espère que vous allez vous régaler comme nous nous sommes bien régelés.

En fin de ce livre je vous donne également d'autres recettes de bases qui nous ont bien servi.

# INFOS

---

J'ai mis des petites têtes de 'Valentin' pour indiquer si c'est une recette **très facile, facile, un peu difficile ou difficile demandant un peu de technique.**

Un conseil avant de commencer : en boulangerie l'atelier où se fait le pain s'appelle un fournil, en pâtisserie l'atelier où se fabriquent les gâteaux est un laboratoire, alors essayez d'être très précis dans toutes vos pesées et dans l'exécution de ces recettes. C'est la clef de la réussite. Surtout lavez-vous bien les mains avant de commencer et même souvent.



Très facile



Facile



Un peu difficile



Difficile demande un peu de technique

# LE CAKE

---



**J'adore cette recette, c'est c'elle que l'on fait le plus souvent.**

**Pour mon goûter, c'est un vrai régal.**



## **Ingrédients :**

180 grammes de beurre.

180 grammes de sucre semoule.

200 grammes de bigarreaux et fruits confits coupés en petits dés.

160 grammes de raisins secs (trempés dans du rhum).

270 grammes de farine ou bien 200 grammes de farine et 70 grammes de féculé de pomme de terre (la féculé de pomme de terre va donner plus de moelleux à votre gâteau).

5 grammes de levure chimique.

3 à 4 œufs.



**Attention** : les œufs, les fruits confits, les raisins secs et tous les autres ingrédients doivent être à température ambiante (il vaut mieux tout sortir bien avant pour que tous ces produits tempèrent et qu'ils soient à la même température, souvent certaines recettes sont loupées par le non-respect de la température des aliments, œufs, lait, beurre, etc...).

Faire tremper les raisins secs dans un peu de rhum.

Rincer les cerises confites et les autres fruits confits, puis bien les égoutter. Les sécher puis vous les rouler légèrement dans de la farine. Les raisins secs, il faudra les égoutter et les rouler également dans la farine avec les autres fruits confits ça évitera qu'ils descendent au fond du moule pendant la cuisson.

Peser la farine. Mélanger la farine avec la levure chimique et éventuellement la fécule de pomme de terre. Il est préférable de mélanger et de tamiser la farine avec la levure chimique et la fécule, pour éviter qu'il y ait des grumeaux.

Travailler bien le beurre dans un saladier ou une bassine demi-sphérique pour bien le ramollir. Il faut qu'il soit comme une pommade.

## LES RECETTES DE VALENTIN

Puis ajouter le sucre au beurre et mélanger le tout avec un fouet, il faut bien remuer pour que le mélange blanchisse et mousse un peu.

Puis ajouter les œufs petits à petits, un par un tout en remuant, puis à la fin ajouter la farine tamisée avec la fécule et la levure chimique. Remuer le tout avec une spatule en bois (et pas avec un fouet).

Incorporer ensuite délicatement les fruits confits et les raisins secs.

Verser votre pâte dans un moule préalablement graissé et chemisé avec du papier sulfurisé.

Cuire à four chaud 220° pendant 10 minutes puis à four moyen 160° 40 minutes.

S'assurer de la bonne cuisson en piquant le cake avec une lame de couteau, la lame doit ressortir sèche et sans trace.

# CAKE AU JAMBON

---



**Cette recette est basée sur le même principe que la précédente, elle est assez facile à réaliser.**





**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

200 grammes de farine.

5 grammes de levure chimique.

4 œufs.

10 cl (100gr) de crème entière liquide ou de lait (10 cl est équivalent à une tasse à café).

300 grammes de jambon blanc à la coupe, en lamelles.

10 cl (100grammes) d'huile d'olive ou 100 grammes de beurre fondu.

Sel.

**Préparation:**

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la farine, la levure chimique et le sel dans un saladier.

Faire un puits et ajouter les œufs au centre.