

CADEAU
NEWSLETTER

Cyrielle
MOMENTS GOURMANDS

SEPT. 2026

Mes recettes *de goûters & desserts du quotidien*

RECETTES FACILES & GOURMANDES
POUR FAIRE PLAISIR A TOUT LE MONDE



BRUNCH PÂTISSERIE CUISINE EVENEMENTIELLE

www.momentsgourmands.fr | instagram @cyrielle.momentsgourmands | cyrielle@momentsgourmands.fr



CE QUE J'AI TOUJOURS DANS MA CUISINE

Les ustensiles, c'est comme les recettes, inutiles d'en avoir 46 000 !
Pour faire des choses sympas, sans trop se prendre la tête :

- 1 plaque de cuisson :** pleine ou à trous, plutôt en inox qu'en acier ou silicone.
- 1 maryse, ou 2 :** une grande et une petite, c'est bien pratique. avec un manche en polypropylène c'est plus durable et ça s'abîme moins avec le lavage.
- 1 spatule (ou communément appelée cuillère en bois) :** mais pas en bois ! plutôt en polypropylène, pareil, pour des questions de durabilité et surtout d'hygiène
- 1 toile de cuisson :** pour remplacer les feuilles de cuisson (même si c'est toujours bon d'en avoir au cas où). Pour la marque... De Buyer, Guy Demarle, Silpat. Des marques sûres et durables (encore !)
- 1 fouet :** assez souple, pratique pour toutes les préparations.
- 1 rouleau à pâtisserie :** on range la bouteille d'alcool au placard ! le rouleau, est un indispensable dans la cuisine. Et sans poignées s'il vous plaît !
- Poches à douille et douilles :** poches jetable, en silicone ou en tissu selon ce que l'on préfère. Pour les douilles, en inox, elles peuvent passer au lave vaisselle (gain de temps considérable !)
- moules, cercles à entremet, cercles à tarte :** un cercle à tarte de 22cm de diamètre pour des tartes 6/8 personnes. Un cercle à entremet de 20 cm pour des gâteaux de 8-10 personnes. Pour les moules par contre, on peut se faire plaisir ! muffins, madeleines, financiers... On ne se prive pas !

Sommaire

03

Mousse aux 2
chocolats

04

Crème caramel

05

Cookies choco
spéculoos

06

Palets bretons

07

Quatre-quart à la
vanille

08

Banana bread



Mousse

aux deux chocolats

Un dessert qui rappelle une mousse à la marque célèbre, avec très peu d'ingrédients...

Le plus dur : attendre avant de les manger !



Pour
4 pots



Préparation
30 min



Repos
24h



INGRÉDIENTS

MOUSSE CHOCOLAT

65g de chocolat au lait

2 oeufs

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

33g de chocolat blanc

55g de lait

85g de crème liquide entière

MATÉRIEL

- Casserole
- Saladier
- Batteur
- Maryse
- Pots

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre le chocolat au lait. Ajouter les jaunes et fouetter. Réserver.
- 2 Monter les blancs en neige fermes.
- 3 Incorporer une partie des blancs dans le chocolat fondu en fouettant rapidement.
- 4 Incorporer le reste des blancs délicatement au fouet.
- 5 Répartir la mousse dans les contenants. Réserver au frais au moins 30 minutes.
- 6 Casser le chocolat blanc dans un saladier.
- 7 Chauffer le lait, verser sur le chocolat blanc. Mélanger pour obtenir un chocolat bien fondu.
- 8 Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une crème montée ferme.
- 9 Incorporer une partie de la crème montée au mélange chocolat blanc-lait rapidement au fouet. Comme la mousse au chocolat.
- 10 Incorporer le reste de la crème montée délicatement au fouet.
- 11 Sortir les ramequins du réfrigérateur, verser la mousse au chocolat blanc sur la mousse au chocolat au lait.
- 12 Réserver au frais jusqu'à la dégustation (idéalement 24h pour laisser le temps à la mousse au chocolat blanc de bien prendre).

ASTUCE

Sortez les mousses 5-10 minutes avant de les déguster !

Crème

caramel

Le dessert parfait à la fin d'un repas. Frais, léger et sucré juste ce qu'il faut pour satisfaire les papilles !



Pour
4-5 ramequins



Préparation
15 min



Cuisson
1h



INGRÉDIENTS

3 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
100 gr de sucre semoule
1 gousse de vanille
50cl de lait entier
1 bouteille de caramel



PRÉPARATION

- 1 Verser le caramel dans les ramequins. Réserver au frais.
- 2 Préchauffer le four à 160°.
- 3 Dans un saladier, casser les oeufs entiers et ajouter les jaunes.
- 4 Ajouter le sucre, fouetter l'ensemble tranquillement.
- 5 Ajouter la gousse de vanille, puis le lait petit à petit.
- 6 A l'aide d'une louche, remplir les ramequins.
- 7 Placer les pots dans un plat contenant de l'eau froide sur 1 cm, afin d'avoir un bain-marie, puis enfourner pendant 1 heure.
- 8 Les crèmes sont cuites lorsque la crème n'est plus tremblotante. A la sortie du four, laisser les crèmes refroidir quelques minutes avant de les mettre au frais.



MATÉRIEL

- Saladier
- Fouets
- Louche
- Ramequins



ASTUCE

Pour le démoulage : faites glisser la lame fine d'un petit couteau autour de chaque crème, puis retournez-les sur des assiettes et ôtez les pots.

Cookies

choco-spéculoos

Des cookies crousti-moelleux, pas trop sucrés, avec un bon goût de spéculoos !



15 cookies
de 50g



Préparation
30 min



Cuisson
12 minutes



INGRÉDIENTS

60g de beurre
50g de sucre en poudre
90g de sucre de canne
1 oeuf
1 pincée de sel
210g de farine
1c à café de levure
100g de brisures de
spéculoos
30g de pâte de spéculoos
100g de chocolat blanc



MATÉRIEL

- Saladier
- Spatule
- Plaque de cuisson



PRÉPARATION

- 1 Mélanger le beurre mou avec les deux sucres.
- 2 Ajouter l'oeuf entier, mélanger à nouveau.
- 3 Verser la pâte de spéculoos.
- 4 Ajouter le spéculoos émiété et les pépites de chocolat.
- 5 Ajouter la farine, la levure et la pincée de sel. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 6 Diviser la pâte en 15 boules de 50g environ, en fonction du poids total de la pâte.
- 7 Aplatir légèrement les boules, les placer sur une plaque de cuisson et réserver au frais pendant 30 minutes.
- 8 Préchauffer le four à 180°. Cuire les cookies entre 10 et 15 minutes.
- 9 Sortir les cookies du four et laisser refroidir sur la plaque chaude.



ASTUCE

Pour la cuisson, vérifier les cookies au bout de 6 minutes. Vérifier à nouveau les cookies au bout de 3 minutes, et encore après 3 minutes. Dès que les cookies sont légèrement colorés, les sortir du four.

Palets

bretons

Le biscuit traditionnel de la Bretagne ! Au bon goût de beurre, avec un thé, une compote ou dans du fromage blanc !



Pour
10 biscuits



Préparation
30 min



Repos
2h



Cuisson
20 minutes



INGRÉDIENTS

280g de farine
180g de beurre ½ sel
ramolli
160g de sucre
4 jaunes d'œufs
1 sachet de levure



PRÉPARATION

- 1 Battre les jaunes et le sucre.
- 2 Ajouter, en mélangeant à chaque fois, le beurre, la farine et la levure.
- 3 Travailler la pâte à la spatule jusqu'à ce qu'elle ne colle plus trap.
- 4 Façonner la pâte en boudin, filmer et réserver au frais pendant 2heures.
- 5 Préchauffer le four à 170°
- 6 Détailler le boudin en 10 tronçons, les placer dans des moules à muffins ou cercles à tartelettes.
- 7 Cuire les palets bretons une vingtaine de minutes.
- 8 Laisser refroidir avant de démouler.



MATÉRIEL

- Saladier
- Batteur
- Maryse
- Plaque de cuisson
- Moule à muffins ou cercles à tartelettes



ASTUCE

On fait quoi avec les blancs ? Une mousse au chocolat, des financiers, de la meringue !

Quatre-quart

à la vanille

Avec un thé, un café, un verre de lait... Après un repas, pour le goûter ou le petit-déjeuner...
Ce gâteau fait l'unanimité !



8/10 parts



Préparation
30 min



Cuisson
35 minutes



INGRÉDIENTS

250g d'oeufs
250g de sucre
250g de beurre mou
250g de farine
1c à café de vanille



PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°.
- 2 Séparer les blancs et les jaunes.
- 3 Dans un saladier, mélanger à la spatule le sucre et le beurre mou. Ajouter les jaunes.
- 4 Verser la farine. Bien mélanger. Ajouter la vanille.
- 5 Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la pâte.
- 6 Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
Cuire pendant 30 à 45 minutes. A mi-cuisson, creuser une tranchée sur le dessus du gâteau à l'aide d'un couteau dentelé.
- 7
- 8 Laisser refroidir avant de démouler.



MATÉRIEL

- Saladier
- Batteur
- Spatule
- Moule à cake



ASTUCE

La tranchée : ce coup de gouteau dans le gâteau permet à la pâte de se développer pour créer ce fameux sillon, signe très reconnaissable du quatre-quart !

Banana *bread*

Un gâteau idéal pour faire le plein d'énergie le matin au petit-déjeuner, ou avant le sport !



8/10 parts



Préparation
30 min



Cuisson
55 minutes



INGRÉDIENTS

180g de farine
60g de beurre ramolli
180g de sucre de canne
3 bananes bien mûres
1 oeuf
1 c à café de levure
lait
1 c à soupe de citron
cannelle



PRÉPARATION

- 1 Réaliser la purée de banane : écraser les bananes, ajouter du sucre de canne, de la vanille, de la cannelle. Garder une banane pour la déco.
- 2 Réaliser le buttermilk maison : verser une cuillère à soupe de jus de citron dans un verre mesureur, puis ajouter le lait jusqu'à la marque des 120 ml (ou à l'aide d'une balance). Remuer, couvrir, puis laisser reposer 10 minutes.
- 3 Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à cake sur toutes les surfaces.
- 4 Dans un saladier, battre le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Ajouter l'oeuf et battre. Ajouter la purée de banane Verser le buttermilk.
- 5 Verser la farine, la levure, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Mélanger.
- 6 Enfourner pendant environ 50-55 minutes, ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau ressorte intacte. Retirer du four et laisser refroidir 10 minutes dans le moule, puis transférer sur une grille pour laisser refroidir complètement.



MATÉRIEL

- Saladier
- Batteur
- Maryse
- Moule à cake



ASTUCE

Le banana bread se conserve au frais pendant 3 jours.



· LE BONHEUR EST DANS LA CUISINE ·

On ne va pas se mentir, pour cuisiner il faut un peu de temps devant soi. Pas forcément des heures, mais un peu de temps.

Parce qu'en plus, quand on a un peu de temps, c'est bien plus agréable de cuisiner !

Je vous propose quelques recettes, pas compliquées, et qui apporteront tout de suite la satisfaction d'avoir fait les choses soi-même.

A travers ces recettes, j'ai eu envie de vous rendre la cuisine confortable, et de partager ma passion pour cette activité qui est certes indispensable à notre survie, mais qui doit surtout rester un plaisir.

Une recette est vivante, elle doit vous correspondre et vous satisfaire pleinement.

Donc n'hésitez pas à faire des modifications, pour trouver l'équilibre de saveurs qui vous convient.

Amusez-vous bien !