

# Popsicles au lait de coco et limoncello



Connaissez-vous les [popsicles](#)? Ces esquimaux à réaliser soi-même avec des ingrédients naturels? J'ai récemment acheté des moules à popsicles (un peu comme [ceux-ci](#)). Il ne me restait plus qu'à trouver une recette pour les essayer. L'été dernier, j'ai reçu un petit flacon de limoncello et je me demandais comment l'utiliser. J'ai donc cherché des recettes sur Pinterest et je suis tombée sur ces [popsicles au lait de coco et limoncello](#) sur le site Sweet Peas and Saffron de Denise. J'ai décidé de les tester...

*Pour 8 popsicles*

*Préparation : 10 min*

*Réfrigération: environ 6 à 12h*

*400ml de lait de coco en conserve; 40ml de [limoncello](#); 180g de sucre glace; le jus de 2 citrons*



Mixez ensemble tous les ingrédients.

Assurez-vous que le sucre soit bien dissout et que le lait de coco ne fasse pas de grumeaux.



Versez la préparation dans les moules à popsicles: mes moules m'ont permis de réaliser huit popsicles mais selon leur taille, vous obtiendrez peut-être un nombre différent de popsicles.

Laissez congeler pendant 12h ou du moins jusqu'à ce que les popsicles soient bien glacés.



Passez les moules sous un filet d'eau chaude pendant environ 30 secondes avant de démouler les popsicles.



---

## Tiramisu aux spéculoos



Il y a quelque temps déjà, mon oncle et ma tante m'ont offert un coffret de cuisine « [Tiramisus sucrés et salés](#) » , avec un livre de recettes d'[Eva Harlé](#) et des verrines permettant de réaliser des tiramisus. Il était bien rangé dans un placard, tant et si bien que je ne l'avais toujours pas utilisé. C'est finalement chose faite grâce à ce tiramisu aux spéculoos. Il se prépare la veille ou bien quelques heures avant de le servir mais sa préparation ne demande pas plus de 20 minutes.

*Pour 4 verrines*

*Préparation: 15 minutes*

*Réfrigération: 6 heures*

*2 œufs; 80g de sucre roux; 250g de mascarpone; 15 cl de café;  
15 spéculoos*



Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre roux. Ajoutez le mascarpone et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.



Préparez le café. Trempez un biscuit dans le café rapidement et posez-le dans le fond d'une verrine. Recouvrez d'une couche de crème. Renouvelez l'opération pour les 4 verrines en alternant les couches spéculoos-crème et en terminant par un spéculoos.

Mettez les verrines au réfrigérateur pendant au minimum 6 heures.



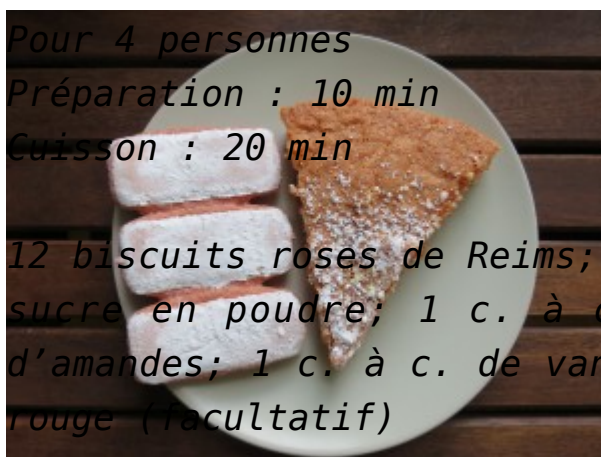
Suggestion: Eva Harlé suggère de terminer par une couche de crème puis d'émietter un demi-spéculoos sur chaque verrine au moment de servir. J'ai préféré terminer par un spéculoos entier et ne rien ajouter avant de servir.



---

## Moelleux aux biscuits roses de Reims

J'ai trouvé cette recette de moelleux aux [biscuits roses de Reims](#) vraiment originale. Cela faisait un moment que je n'avais pas acheté le magazine [Cuisine Actuelle](#) mais l'autre jour à la gare, mon œil a été attiré par l'un des titres « Nos villes gourmandes: Rouen. Étape 3 ». Malheureusement les recettes rouennaises sont un peu trop longues pour ce blog. Comme j'avais toujours voulu [goûter les biscuits roses de Reims](#), je me suis laissée tenter par cette recette:





Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mixez les biscuits pour les réduire en poudre. Réservez-les.

Versez les jaunes d'œufs dans un saladier et réservez les blancs d'œufs dans un bol.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la poudre de biscuits, le beurre, la poudre d'amandes, la vanille liquide et quelques gouttes de colorant pour bien renforcer la couleur rose.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme.

Procédez en trois fois pour les ajouter à la pâte: mélangez sans précaution le premier tiers des blancs en neige. Incorporez tout doucement les deux autres tiers en soulevant tout doucement la masse.



Versez dans un moule antiadhésif. Faites cuire 20 minutes au four.

Démoulez sur un plat et laissez refroidir.

Parsemez de sucre glace puis servez.





---

## Tarte de Noël – ou cheesecake de Noël (Weihnachtstorte)



Une fois n'est pas coutume, la tarte de Noël m'est apparue [sur Pinterest](#). Elle provient d'un site allemand qui s'appelle Maras Wunderland et son nom complet en VO est « *Mohn-Zimtstern-Weihnachtstorte* » (littéralement « *Tarte de Noël – étoiles à la cannelle – graines de pavots*« ). Avez-vous déjà goûté des étoiles à la cannelle? On

**les trouve partout en Allemagne. Elles donnent un petit goût vraiment sympathique à ce cheesecake de Noël.**

**Et maintenant passons à la recette (cliquez [ici](#) si vous voulez la préparer tout en pratiquant la langue de Goethe)...**

*Pour 1 moule circulaire de 26cm*

*Préparation : 20 min*

*Cuisson : 15 min*

*Repos: 3h*

*2 paquets d'étoiles à la cannelle (175g par paquet) + 12 étoiles; 85g de beurre fondu*

*Pour la garniture: 5-6g d'agar agar (ou 8 feuilles de gélatine); 350ml de crème fouettée fraîche; 1 à 2 sachet(s) de sucre vanillé; 1kg de yaourt aux graines de pavot (ou 1kg de yaourt auquel on mélange des graines de pavot); 2 c. à s. de pistaches hachées*

Préchauffez votre four à 180°C. Tapissez de papier sulfurisé un moule à charnière.

Broyez des étoiles à la cannelle (douze étoiles à la fois) en morceaux fins hachés grossièrement.

Mélangez la poudre d'étoiles au beurre fondu puis tapissez-en le fond du moule à charnière. Appuyez fermement avec le dos d'une cuillère pour bien tasser les morceaux.

Laissez cuire 10 minutes au four puis sortez le moule du four et laissez refroidir.

Pendant ce temps, faites tremper l'agar agar (ou la gélatine) dans de l'eau froide. Fouettez la crème et saupoudrez-la avec le sucre vanillé. Faites fondre la gélatine dans une casserole à feu doux avec 2 cuillères à soupe de yaourt aux graines de pavot.

Ajoutez le yaourt aux graines de pavot restant et la crème

fouettée.

Répartissez la garniture aux graines de pavot sur la pâte aux étoiles à la cannelle.

Laissez reposer trois heures au réfrigérateur.

Décorez le gâteau juste avant de le servir avec les 12 étoiles restantes et les pistaches hachées.

