

10

DESSERTS

A BASE DE

THÉ



www.chapelier-fou.com

SOMMAIRE



1. *Tiramisu au thé*



2. *Poires pochées au rooibos*



3. *Financiers aux fruits rouges et thé*



4. *Brownies au thé*



5. *Crème brûlée au thé*



6. *Verrine aux pommes, fromage blanc et thé*



7. *Verrine au thé, kiwi et fruit de la passion*



8. *Crumble pomme-poire et rooibos*



9. *Carrot cake au rooibos*



10. *Cookies aux pépites de chocolat et thé noir*



TIRAMISU AU THÉ

Ingrédients pour 4 personnes

- 12g de thé Hansel et Gretel
- 15 biscuits cuillères
- 250g de mascarpone
- 3 oeufs
- 50g de sucre
- 1 pincée de sel
- Cannelle en poudre
- Cernaux de noix (facultatif)

- 1.** Faites infuser le thé dans 50 cl d'eau bouillante pendant 5 minutes puis laissez refroidir.
- 2.** Dans un saladier faites blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 3.** Ajoutez le mascarpone à la préparation et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- 4.** Montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone.
- 5.** Prenez des verrines. Imbiber bien les biscuits dans le thé puis mettez-les au fond des verrines.
Ajoutez une couche de crème mascarpone, puis de nouveaux des biscuits cuillères et terminez par une couche de crème mascarpone.
- 6.** Mettez au réfrigérateur pendant une journée.
Avant de servir, saupoudrez de cannelle en poudre.

C'est prêt !

POIRE POCHÉE AU ROOIBOS

Ingrédients pour
2 personnes

- 2 poires
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 citron
- 6g de rooibos M'en voulez-vous
- 100g de sucre de canne

1. Épluchez les poires en prenant soin de garder la queue. Arrosez de jus de citron.
2. Laissez infuser le rooibos dans 1/2 litre d'eau pendant 10 minutes.
3. Dans une casserole, faites fondre le sucre dans le thé. Insérez les poires et laissez frémir à petit feu pendant 30 minutes en retournant régulièrement les poires.
4. Retirez les fruits mais laissez le jus sur le feu et faire réduire pour obtenir un sirop. Versez-le ensuite sur les poires.
5. Servez enfin tiède ou froid.

Bon appétit !



FINANCIERS AUX FRUITS ROUGES ET THÉ

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 g de thé Domination
- 150 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 50 g de miel
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 20 mL de lait
- 75 g de poudres d'amandes
- 50 g de farine
- 140 g de fruits rouges (cerises, framboises...)

1. Dans un bol, mélangez la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Ajoutez les blancs d'œuf et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

2. Mixez le thé en poudre fine puis incorporez-le au miel et au lait dans une casserole en faisant chauffer le tout.

Videz la casserole dans le bol avec la préparation puis ajoutez le beurre préalablement fondu. Mélangez bien le tout.

3. Versez la pâte dans des petits moules individuels. Enfoncez quelques fruits rouges par moule puis enfournez pendant 12 à 15 minutes environ à 180°C.

4. A la sortie du four, démoulez vos financiers, attendez qu'ils refroidissent puis saupoudrez de sucre glace.



C'est un régal !

BROWNIES AU THÉ



Ingrédients pour 8 parts

- 6g de thé Chartreux
- 2 oeufs
- 5 cl de lait
- 80 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de chocolat noir

1. Préchauffer votre four à 180°.
2. Monter les blancs d'œufs en neige et les mettre de côté.
3. Dans un saladier, faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Pendant ce temps, faire infuser le thé dans le lait pendant 3 min et faire fondre le beurre.
4. Mélanger ensuite le beurre et les jaunes d'œufs. Verser la farine et le lait infusé puis mélanger.
5. Faire fondre le chocolat puis l'ajouter à la préparation précédente.
6. Incorporer ensuite les blancs d'œufs délicatement à la spatule.
7. Verser votre pâte dans un moule beurré et enfourner 35 minutes.
8. Laisser tiédir avant de le démouler et de les découper en carré.....

Bonne dégustation !

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 l de lait
- 6 oeufs
- 120 g de sucre
- 3 c. à soupe de cassonade
- 6g de thé l'Odyssée des îles

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Versez le lait dans une casserole et faites le bouillir. Retirez la casserole du feu, ajoutez le thé et laissez infuser 15 minutes.
3. Mélangez les oeufs et le sucre à l'aide d'un fouet puis ajoutez le lait. Une fois la préparation bien homogène, versez-la dans des petits ramequins et placez-les dans un plat rempli d'eau. Faites cuire au bain marie au four pendant 45 minutes.
4. Sortez les crèmes du four et du bain marie et laissez refroidir complètement. Saupoudrez-les de cassonade et faites-les caraméliser au fer ou sous le grill.
5. Servez immédiatement.

Un régal !



VERRINE AUX POMMES, FROMAGE BLANC ET THÉ

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de sucre
- 500 g de fromage blanc
- 4 pommes
- 6g de thé Elixir du Phénix
- 15 cL d'eau
- Quelques noisettes

- 1.** Pour commencer, faites infuser le thé dans 15cl d'eau chaude pendant 5 min.
- 2.** Lavez et épluchez les pommes. Enlever les pépins, puis coupez-les en morceaux. Faites-les ensuite cuire dans l'eau du thé pendant 1 h avec un couvercle.
- 2.** Versez le jus dans un récipients. Ajoutez le sucre aux pommes et laissez cuire 20 min de plus en remuant régulièrement.
- 3.** Il ne reste plus qu'à dresser les verrines. Placez les pommes au fond, recouvrez d'un peu de jus. Ajoutez par-dessus du fromage blanc, puis des noisettes concassées. Laissez les verrines quelques heures au réfrigérateur avant de les consommer.

Bon appétit !



VERRINES AU THÉ, KIWI ET FRUIT DE LA PASSION

Ingrédients pour 4 personnes

- 10g de thé Hard Rock tea
- 4 kiwis
- 5 Fruits de la passion
- quelques noix de cajou

- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1 citron

- 1.** Faites infuser le thé dans 80 cl d'eau chaude pendant 4min avec le sucre. Filtrez le thé, ajoutez le jus du citron et mettez au frais.
- 2.** Préparez ensuite les fruits. Après les avoir pelé, coupez les kiwis en petits morceaux. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez leur chair.
- 3.** Vous pouvez ensuite passer au dressage ! Remplissez des verres au trois-quarts de leur hauteur en alternant fruits de la passion et kiwi. Ajoutez dans chacun une bonne quantité de thé, quelques noix de cajou. Réservez au frais.

C'est prêt !



CRUMBLE POMME POIRES ET ROOIBOS

Ingrédients pour 5 personnes

- 3 ou 4 pommes
- 2 poires
- 8g de Rooibos Tatin Gourmand
- 125 g de farine
- 125 g de sucre roux
- 125 g de beurre demi-sel
- 125 g de poudre d'amande



1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Commencez par peler les pommes et les poires, puis coupez-les en gros morceaux. Répartissez-les ensuite au fond d'un plat à gratin, préalablement beurré. Broyez le rooibos au pilon afin d'obtenir une poudre fine.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le rooibos et la poudre d'amande. Incorporez ensuite le beurre mou en morceaux avec les doigts. Répartissez le mélange sur les fruits et enfournez 40 min.
4. Laissez tiédir, puis dégustez !

CARROT CAKE AU ROOIBOS

Ingrédients pour 6 personnes

Pour le gâteau :

- 250 g de farine
 - 20g de Rooibos Borderline
 - 4 œufs
 - 300 g de carottes
 - 275 g de sucre roux
 - 70 g de noix
 - 2 citrons jaunes non traités
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 cuil. à café de cannelle
- 2 cuil. à café de gingembre râpé
 - 1 pincée de sel
 - 20 cl d'huile neutre
 - 10 g de beurre (pour beurrer le moule)
- ### Pour le glaçage :
- 200 g de fromage frais (philadelphia ou St Môret)
 - 2 cuil. à soupe de jus de citron
 - 2 cuil. à soupe de sucre glace

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et râpez le zeste des citrons. Pressez-les ensuite dans un bol. Faites-y infuser le rooibos pendant 30 min. Epluchez puis hachez finement les carottes, faites-les mariner avec les zestes dans le jus au rooibos.

2. Dans un saladier, mélangez la levure, farine, la cannelle, le gingembre, et le sel. Dans un autre récipient, mélangez les oeufs et le sucre. Ajoutez l'huile, puis petit à petit le mélange farine-épices, les carottes et leur marinade, et les noix.

3. Beurrez un moule puis versez-y la préparation. Faites cuire pendant 50 minutes. Laissez le cake complètement refroidir hors du four avant de le démouler.

4. Pour préparer le glaçage, mélangez tous les ingrédients dans un bol et répartissez cette crème sur le carrot cake refroidi.

Un régal !



COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET THÉ NOIR

Ingrédients pour 15 cookies

- 6 g de thé Tea for Anarchist
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre roux
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de pépites de chocolat noir

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans un saladier, mélangez le sucre et le beurre ramolli jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Broyez le thé.
3. Ajoutez-le à la préparation avec la farine et les jaunes d'œufs puis mélangez activement. Incorporez les pépites de chocolat et mélangez encore.
5. Formez ensuite des petites boules de pâte avec une cuillère et disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.
6. Enfournez les cookies pendant 15 minutes puis laissez-les tiédir.

Bonne dégustation !



ANNUAIRE DES THÉS



Si les recettes vous ont plu , vous pouvez retrouver nos thés bio ici :

- *Thé noir Hansel et Gretel :* <https://www.chapelier-fou.com/17-hansel-et-gretel.html>
- *Rooibos M'en voulez-vous ? :* <https://www.chapelier-fou.com/242-m-en-voulez-vous-.html>
- *Thé noir Domination :* <https://www.chapelier-fou.com/8-domination.html>
- *Thé vert Chartreux :* <https://www.chapelier-fou.com/49-le-chartreux.html>
- *Thé vert l'Odyssée des îles :* <https://www.chapelier-fou.com/41-l-odysee-des-iles.html>
- *Thé noir Elixir du Phénix :* <https://www.chapelier-fou.com/58-spice-fun-and-tea.html>
- *Thé vert Hard Rock tea :* <https://www.chapelier-fou.com/59-hard-rock-tea.html>
- *Rooibos Tatin gourmand :* <https://www.chapelier-fou.com/14-tatin-gourmand.html>
- *Rooibos Borderline :* <https://www.chapelier-fou.com/40-borderline.html>
- *Thé noir Tea for Anarchist :* <https://www.chapelier-fou.com/16-tea-for-anarchist.html>

A bientôt sur notre site !