

# Oeufs à la Neige

Un pot à lait de blanc d'œufs  
1 l de lait  
½ l de crème  
12 jaunes d'œufs  
2 gousses de vanille  
Un pot de yaourt de sucre semoule

## Préparation :

Avec un bon fouet et dans un cul de poule, fouetter avec ardeur les blancs d'œuf afin de les monter en neige, puis ajouter en toute fin quelques pincées de sucre. Penser à mettre quelques gouttes de jus de citron ainsi qu'une pincée de sel dans les blancs afin qu'ils montent mieux. Avec le reste des ingrédients, réaliser une crème anglaise. Cuire les blancs à la vapeur, en leur donnant une jolie forme. Presser le tout avec un peu de caramel et d'amandes grillées sur le dessus.



# Crème Brûlée

0,25 de lait  
6 Càs de sucre  
20 jaunes d'œufs frais  
1l de crème  
2 gousses de vanille

## Préparation :

Mettre le lait à bouillir et infuser la vanille. Fouetter vigoureusement les jaunes d'œuf avec le sucre. Incorporer la crème ainsi que le lait infusé. Laisser macérer la nuit entière.

Le lendemain, remplir des ramequins et cuire au bain marie jusqu'à ce que plus rien n'accroche la lame d'un opinel lorsqu'on le plante dans la crème. Saupoudrer de sucre cassonade, et caraméliser le sucre avec un fer bien chaud.



# Crème Caramel

10 CÀS de sucre  
1/2l lait de femme  
1 petit pot de crème  
1 belle gousse de vanille bourbon  
6 œufs frais du poulailler  
2 jaunes d'œuf

## Préparation :

Faire un caramel avec un peu d'eau et du sucre, sans se brûler, et en verser un fond dans des moules en pyrex.

Chauffer la crème, le lait, la moitié du sucre et y faire infuser la gousse de vanille, préalablement grattée.

Fouetter énergiquement l'autre partie du sucre avec les œufs dans un saladier, et y verser le lait bouillant.

Rempir les moules avec la crème et cuire au four dans un bain marie.

Cuire jusqu'à ce que la pointe de l'opinel ressorte sans traces lorsqu'on le plante dedans.

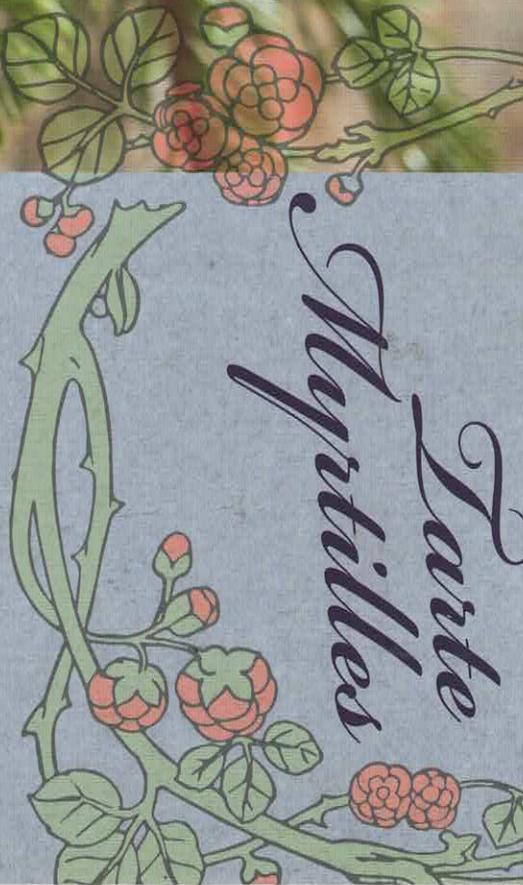


# Princesse de Savoie

- Deux touches de sorbet framboises
- Un disque de bonne génoise
- 10 jaunes d'œufs
- 1l de crème
- 2 grands verres de Grand Marnier
- 5 Càs de sucre
- Un bol de meringue à l'italienne

## Préparation :

Dans un moule, placer au fond le disque de génoise, puis l'imbiber fortement de Grand Marnier. Disposer le sorbet framboises, puis encore un disque de génoise. Réaliser un soufflé glacé avec le Grand Marnier avec les jaunes d'œufs, le sucre, la crème et le Grand Marnier. Le disposer par dessus la génoise. Faire prendre au frais et recouvrir le tout de meringue à l'italienne. Une fois servi à table, ne pas hésiter à le flamber avec du bon Grand Marnier.

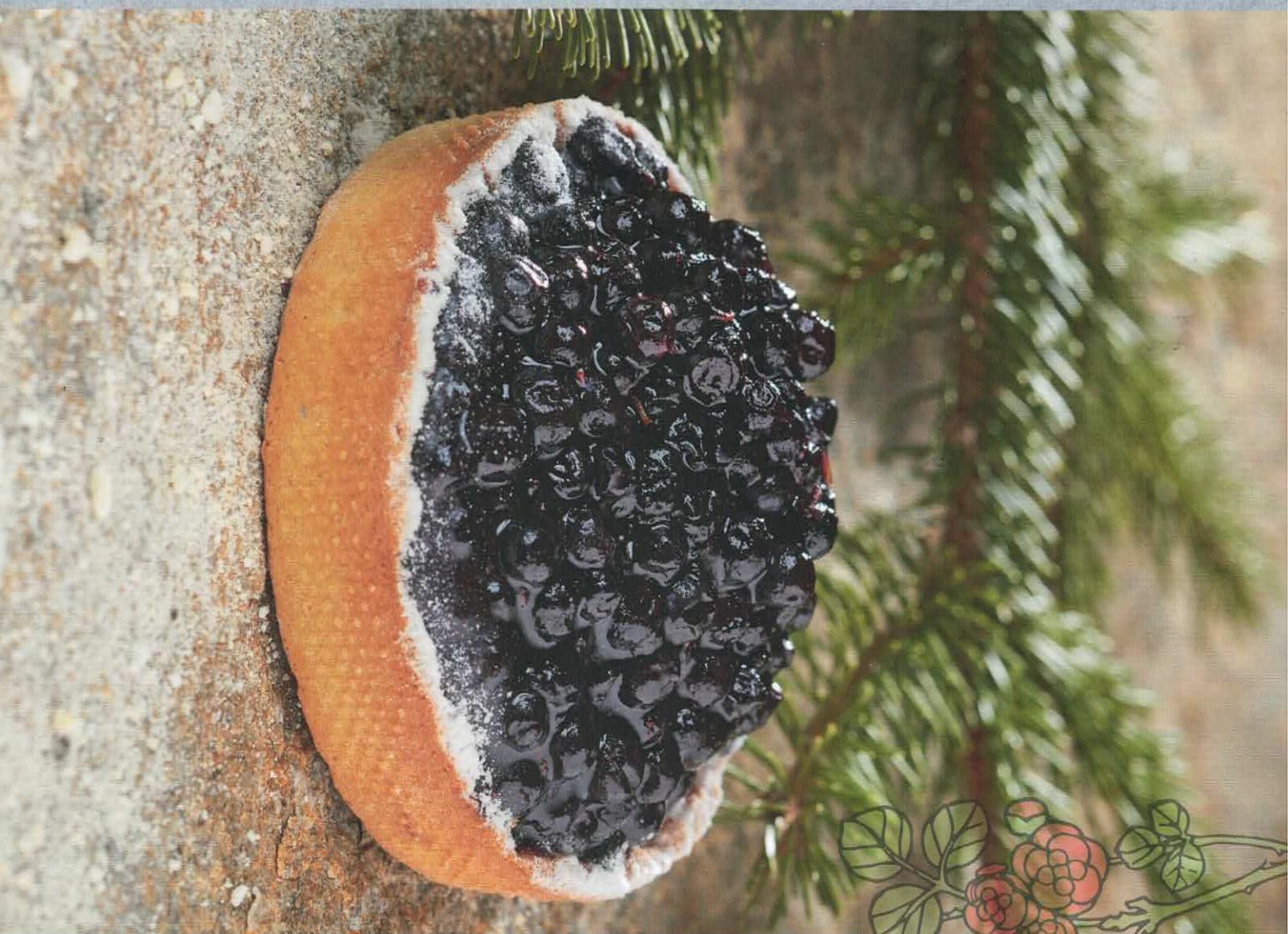


# Tarte Myrtilles

- 1 disque de pâte sucrée
- 1 bol de myrtilles de Bassachaux
- 2 Càs de confiture de myrtilles de l'an passé
- 3 Càs de crème pâtissière
- 3 pinçes de croqu' amour  
(meringue, noisettes et amandes)

## Préparation :

Mouler le fond de tarte et le cuire seul. Laver les myrtilles, et les mélanger avec la confiture de myrtilles de l'an passé. Disposer le croqu' amour au fond de la tarte, la crème pâtissière par dessus, puis mettre généreusement du mélange de myrtilles. Manger sans modération et bien se laver les dents après !



# La Dame Blanche

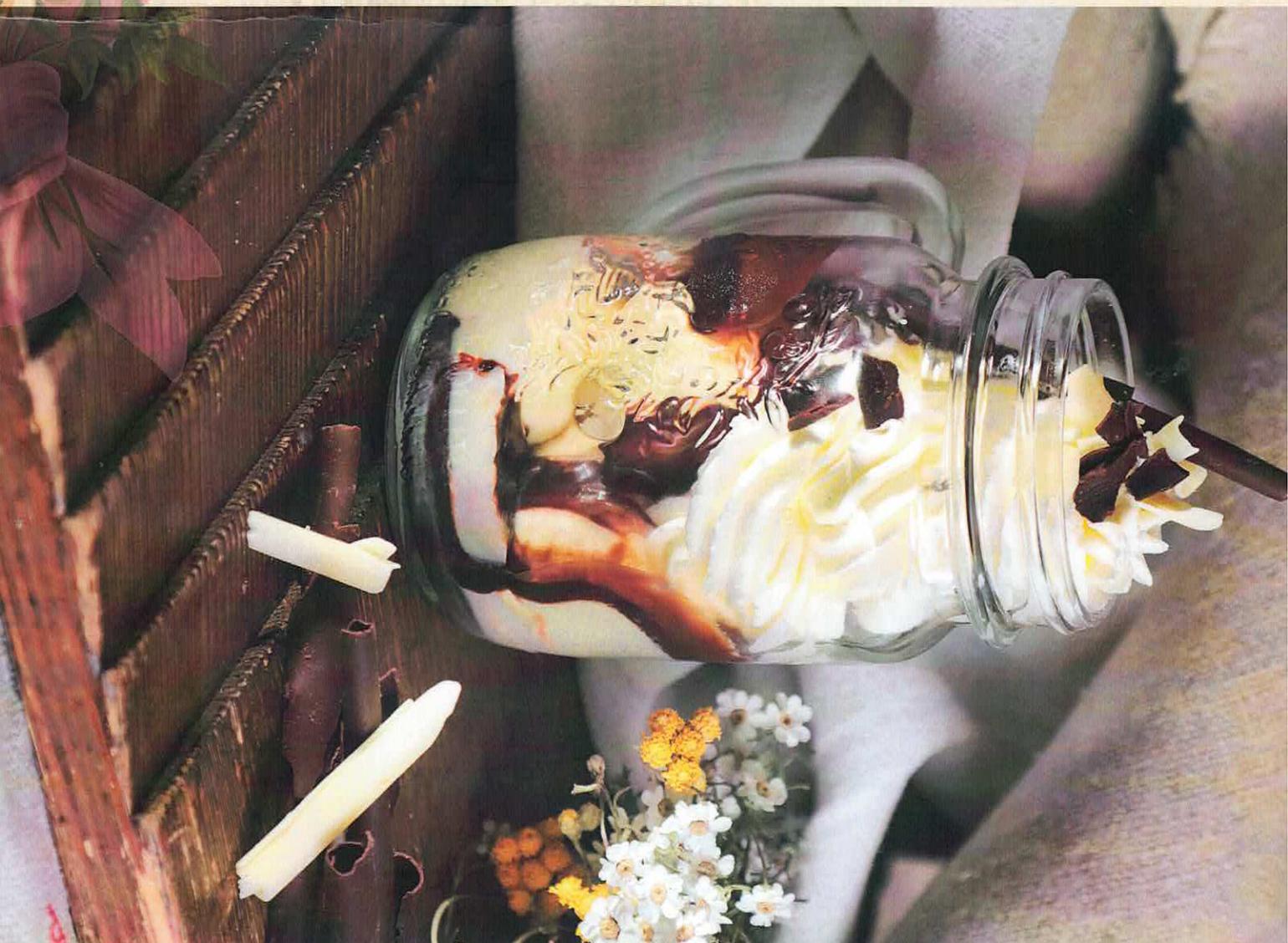
- 3 Boules de glace Vanille Maison
- 2 Louches de Crème Chantilly
- 1 Tablette d'un Bon chocolat

## Préparation :

A l'aide d'une petite cocotte en fonte, faire fondre la tablette de chocolat (en goûter quelques carrreaux pour s'assurer qu'il soit bon), et y ajouter une cuillère de crème épaisse.

Dans une grande tasse à Thé, placer 3 boules de glace vanille (maison bien sûr, sinon mieux vaut ne pas faire...), que l'on surmonte de deux belles cuillères bien généreuses de chantilly.

Verser ensuite le chocolat par dessus, et déguster sans attendre !



# Sorbets Sivassés

Deux boules d'un bon sorbet  
(abricot, poire, framboise, cassis, genépy)  
Une bonne gnoise

## Préparation :

Verser la gnoise sur le sorbet,  
et le tour est joué !

Comme on le dit à la Chapelle...  
Les choses les plus simple  
sont les meilleures !



# Irish / French Coffee

Deux bons verres de cognac ou de whisky  
Une louche de sirop de sucre  
Une bonne tasse de café  
Deux bonnes cuillères de chantilly

## Préparation :

*Dans un verre spécial, verser le sirop de sucre, puis le whisky ou le cognac chaud sur le dos d'une cuillère afin de faire de beaux étages. Ajouter le café, toujours selon le même procédé, puis enfin la Chantilly. Pour décorer et déguster ! Pour bien réussir ce dessert, il ne faut pas se presser, en pensant bien au proverbe qui dit « chi va piano va sano, chi va sano, va lontano » !*



# Opheures des Cornettes

- 1 pot à confiture de crémeux à l'orange
- Un cercle à tarte de biscuit au chocolat
- 1 louche de mousse au gianduja
- 1 louche de mousse au praliné
- 1 disque de feuillantine

## Préparation :

Réaliser un appareil bavarois au praliné, puis un autre au chocolat Gianduja. Il faut maintenant tout assembler avec beaucoup d'amour de la façon suivante :

Dans un petit cercle, disposer au fond une couche de feuillantine, puis un peu de mousse au praliné, un peu de biscuit chocolat, la crème à l'orange, une deuxième couche de biscuit chocolat et enfin la mousse au chocolat. Recouvrir le tout de feuillantine et le tour sera joué !



*Vos  
Sorbets  
Maison*

*Cassis*

*Yramboise*

*Arnaises*

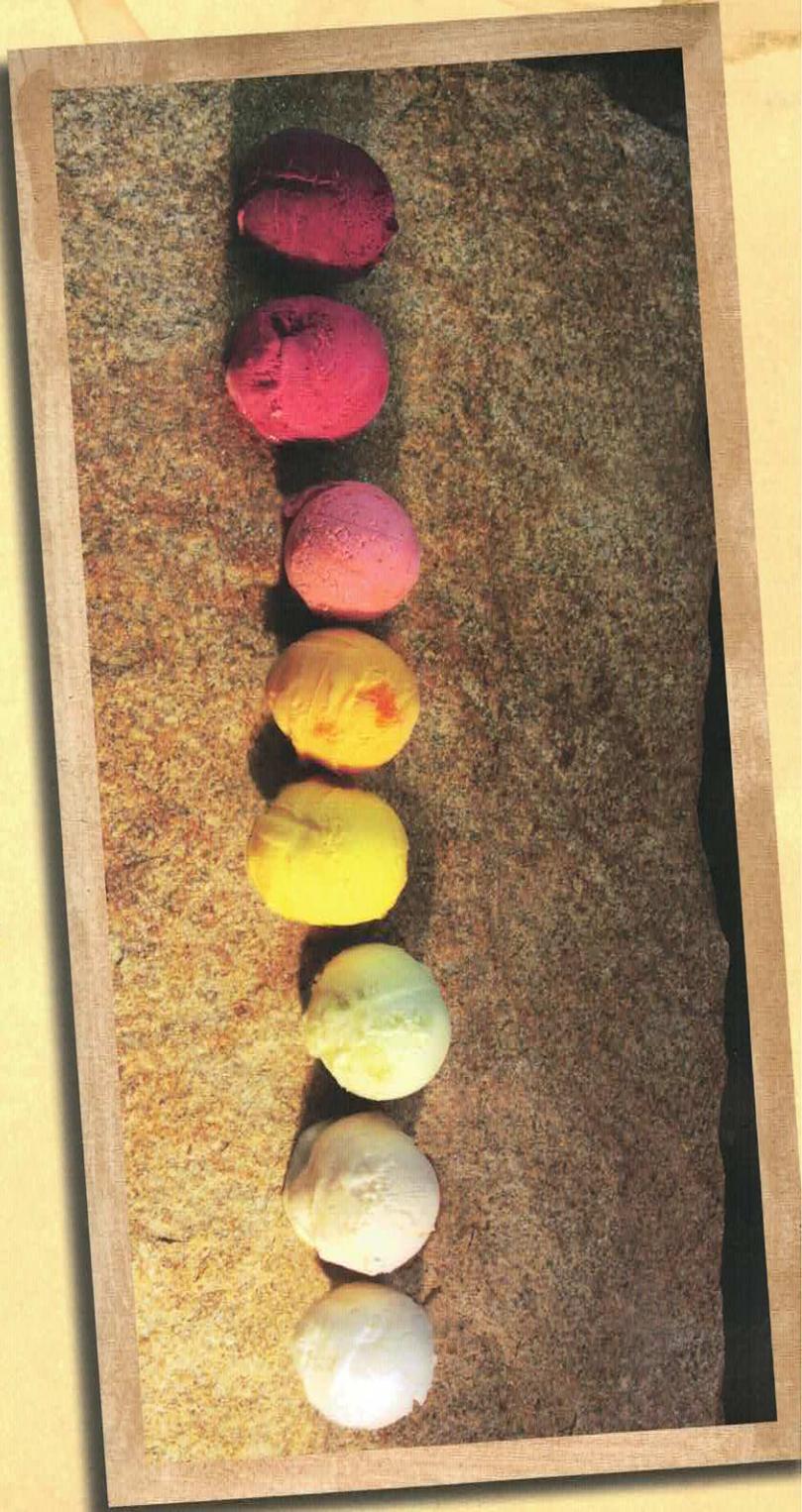
*Abricot*

*Passion*

*Pomme*

*Poire*

*Citron*



2,50€  
la boule



*Vos  
Glaces  
Maison*

*Pistache*

*Génépi*

*Menthe et Chocolat*

*Chocolat*

*Caramel*

*Praliné*

*Café*

*Vanille*

*2,50€*  
*la boule*