



«Je suis fière de mes recettes»

## CHUT JE PÂTISSSE

« Chut Je Pâtisse est né il y a un an et demi. Je ne voulais plus polluer ma page Facebook avec mes recettes alors une amie, Laurène, m'a conseillé d'ouvrir un blog. Aujourd'hui, la page Facebook compte 4500 abonnés du monde entier avec qui je partage mes dernières pâtisseries. C'est un véritable challenge de tenir un blog culinaire, quand on fait le tour des bases, les gens finissent par se lasser. Savoir se renouveler est la condition sine qua non pour que les internautes continuent à nous suivre. « Chut Je Pâtisse » a soufflé sa première bougie en août dernier et je suis toujours aussi surprise et contente quand les internautes visitent mon blog ou laissent un commentaire. Cela fait toujours l'effet d'une première fois. Malgré tout, c'est un lourd travail. Il faut compter deux heures entre l'écriture de la recette, ses ingrédients et sa préparation, et le traitement des photos. Mais l'effet reste toujours inchangé à chaque publication, je suis fière de mes recettes ! » confie Karine Ferrere créatrice du blog.

[chutjepatisse.com](http://chutjepatisse.com)

## CHUT JE PÂTISSSE

### Tarte choco-caramel et nougat

#### Ingrédients

##### Pour la pâte sucrée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

##### Pour la garniture chocolatée :

- 400 g de chocolat noir pâtisseries
- 300 g de crème liquide.

##### Pour le caramel au beurre salé :

- 90 g de sucre
- 50 g de beurre salé
- Une pincée de fleur de sel ou de gros sel
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de nougat mou de Montélimar

#### Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Démarrer par la pâte sucrée. Mettre le beurre et le sucre dans le bol et mélanger (à la main ou dans un robot avec le crochet). Ajouter dans l'ordre suivant : l'œuf, la poudre d'amande puis la farine et la pincée de sel. Mettre au frais pendant 30 minutes. Diviser votre pâte en 6 ou 8

selon la taille de vos moules.

Étaler, disposer dans les moules préalablement beurrés et farinés et piquer avec une fourchette. Faire cuire à blanc pendant 15 minutes à 200° (disposer une feuille de papier sulfurisé et ajouter des billes de céramique ou des grains secs). Démouler et réserver.

Pour votre caramel, mettre le beurre découpés en dés avec le sucre et un filet d'eau. Faire chauffer sur feu moyen. Une fois votre caramel bruni, ajouter hors du feu et progressivement votre crème fraîche. Remettre sur le feu, sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Pour votre chocolat, faire chauffer la crème et la verser sur votre chocolat préalablement râpé ou coupé en morceaux. Mélanger de façon à obtenir une préparation onctueuse et brillante. Pour le montage, disposer à moitié de votre pâte le caramel. Mettre au congélateur 15 minutes pour que le caramel durcisse. Mettre votre nougat coupé en dés. Recouvrir de chocolat et réfrigérer avant de servir.

## PRÊTES POUR LA BATTLE FOOD ?

Non, la battle food ne consiste pas à batailler en se lançant des cuillères de purée, mais de relever un défi culinaire entre blogueurs. Chaque mois, un parrain(ne) tiré au sort donne un thème. Au bout de trois semaines (le temps de réfléchir à la recette), le rendez-vous est donné à une date imposée pour publier en même temps les recettes. C'est un challenge, il n'y a rien à gagner à part le plaisir de

partager, de se creuser les méninges pour relever le défi et organiser la battle suivante. Le jour de la publication des recettes, le parrain (ou la marraine) désigne celui ou celle qui lui succèdera à la battle suivante. A son tour, le blogueur(euse) devra à son tour choisir un thème, l'annoncer sur son blog, définir la liste des participants, choisir une date de publication...