

Monstrolicious

10 desserts Monstrolicieux !



*Par
Valériane Gréban*

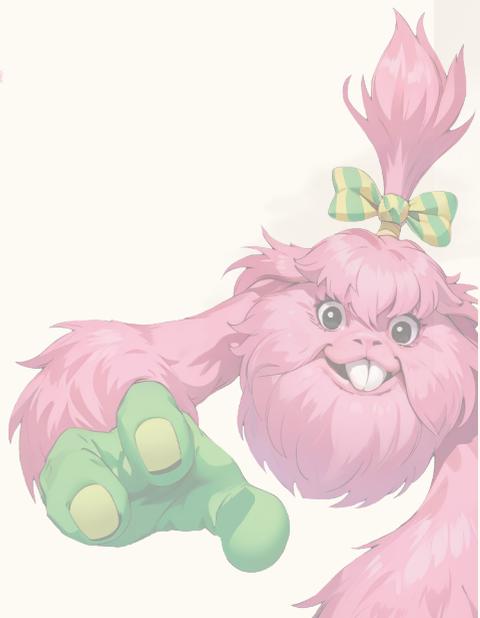
Finaliste du Meilleur Pâtissier



JOUEZ ~~Mangez, bougez !~~

*Pour votre santé, mangez
5 fruits et ~~légumes~~ par jour !*

DESSERTS





LE BUFFET EST OUVERT ! ET LES MONSTRES ONT FAIM !

*Valériane Gréban, finaliste du Meilleur Pâtissier,
a réalisé pour nous les desserts de Monstrolicious.*

*Ses recettes sont généreuses, accessibles et délicieuses.
Elles invitent au partage et à la gourmandise. Tout le
principe du jeu de Richard Garfield, subtil mélange de prise
de risque, de sucre et de délicieuses stratégies !*



© @VALERIANE.GREBAN

DES COOKIES CRAQUI-FONDANTS !

Ingrédients pour 20 cookies :

- 120 g de sucre vergeoise ou de sucre de canne non raffiné
- 120 g de sucre blanc
- 175 g de beurre
- 1 œuf
- 300 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 200 g de chocolat au lait
- 200 g de chocolat noir



Préparation :

1. Hacher le chocolat en laissant de gros morceaux.
2. Mélanger le sucre, la farine, la levure au batteur. Ajouter ensuite le beurre pommade et l'œuf.
3. Ajouter le chocolat à la préparation et mélanger.
4. Former un boudin avec la pâte, filmer et placer au réfrigérateur 30 min.
5. Préchauffer le four à 170 °C.
6. Couper le boudin en tranches de 3 cm. Placer sur une feuille de cuisson et enfourner 10 minutes.
7. Laisser refroidir et déguster !



DES DONUTS MONSTROMIEUX !

Ingrédients pour 6 donuts :

- 30 g de beurre
- 80 g de lait
- 250 g de farine
- 1 œuf
- 15 g de levure du boulanger
- 1 c à c d'extrait de vanille liquide
- 60 g de sucre
- Sel
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de sucre glace



Préparation :

1. Faire fondre le beurre dans le lait. Retirer du feu et verser dans un saladier.
2. Ajouter la vanille, le sucre, l'œuf, du sel et la levure. Mélanger au fouet.
3. Ajouter la farine petit à petit, en fouettant, jusqu'à obtenir une pâte souple.
4. Laisser reposer 1 h 30.
5. Dégazer la pâte en appuyant avec le poing, puis étaler à 1 cm d'épaisseur.
6. Découper des cercles dans la pâte, puis faire un trou au milieu.
7. Laisser reposer 30 min.
8. Faire frire les donuts 2 min environ.
9. Mélanger le blanc d'œuf avec le sucre glace et glacer les donuts refroidis au pinceau.

Idee : vous pouvez colorer votre glaçage, ajouter des paillettes alimentaires ou des pastilles pour créer des yeux à vos donuts.



DES PANCAKES JOUFLUS

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 œufs
- 35 cl de lait
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre demi-sel
- 300 g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- Huile neutre (tournesol)



Préparation :

1. Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier. Faire fondre le beurre dans le lait légèrement tiédi et verser sur le mélange.
2. Battre légèrement les œufs et ajouter dans la préparation, en fouettant. Laisser reposer 30 min, à température ambiante.
3. Chauffer une grande poêle, la badigeonner d'huile et déposer une petite louche de pâte par pancake. Cuire 1 min et retourner quand de petites bulles se forment. Laisser dorer le second côté.

Servir les pancakes chauds beurrés, nappés de sirop d'érable ou de confiture et saupoudrés de myrtilles.

Idée : Pour une variante « nuage », séparez les blancs des jaunes d'œufs et, à l'étape 2, incorporez les jaunes, puis les blancs montés en neige. Vous obtiendrez des pancakes plus légers !





LA MOJITO JELLY

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 feuilles de gélatine
- 6 citrons verts bios
- 4 citrons jaunes bios
- Feuilles de menthe
- 150 g de sucre de canne

Vous pouvez réaliser la gelée avec les préparations anglaises traditionnelles (Jelly Chivers, Jell-O, Hartley's par exemple) ou la préparer vous-même.



Préparation :

1. Faites tremper la gélatine 10 minutes dans l'eau froide.
2. A l'aide d'un épluche-légumes, prélever 6 bandes de zeste de citron et de citron vert.
3. Presser les fruits pour obtenir 150 ml de jus de chacun.
4. Mettre les zestes et les feuilles de menthe dans une casserole avec 400 ml d'eau et le sucre. Portez à frémissement à feu moyen, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et jeter les zestes et les feuilles.
5. Presser l'eau hors de la gélatine et mélanger dans la casserole jusqu'à dissolution. Incorporer le jus au mélange dans la casserole. Filtrer la gelée à travers une passoire fine dans un pichet, puis verser dans un moule à gâteau. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures avant de servir.

Idée : Vous pouvez intégrer des fruits dans votre gelée, la servir seule ou l'utiliser sur une panna cotta ou sur une tarte !

5

L'ENTREMETS CITRON VERT FAÇON MOJITO

Ingrédients pour 6 personnes :

- 60 g de beurre
- 100 g de petits beurrés
- 150 ml de jus de citron vert
- 30 g de rhum (facultatif)
- 80 g de sucre
- 300 g de crème fraîche entière
- Feuilles de menthe fraîche
- 4 feuilles de gélatine
- un moule à entremets

SI VOUS N'AIMEZ PAS LA GELÉE,
VOICI UN DESSERT AU CITRON VERT
ALTERNATIF !



Préparation :

1. Écraser les petits beurrés. Rajouter le beurre pommade, mélanger et répartir dans le fond du moule sans aller vers le bord. Mettre au congélateur 2 h. Démouler délicatement. Nettoyer le moule.
2. Presser le jus de citron et le filtrer.
3. Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Ciseler les feuilles de menthe fraîche, rajouter un zeste de citron vert, rajouter le jus de citron et faire chauffer avec le sucre. Laisser infuser 2 minutes puis rajouter les feuilles de gélatine. Filtrer le tout. Ajouter le rhum. Laisser refroidir la masse.
4. Monter la crème en Chantilly. L'incorporer au mélange.
5. Verser le mélange dans le moule. Lorsqu'il est rempli, ajouter la plaque de biscuits. Mettre ensuite l'entremets au congélateur pour 10 heures.





GLAÇAGE MIROIR :

Ingrédients :

- 60 g d'eau
- 75 g de sucre
- 75 g de glucose liquide
- 50 g de lait concentré sucré
- 5 g de gélatine
- 75 g de pistoles de chocolat blanc
- colorant vert alimentaire



Préparation :

1. Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
2. Faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 103 °C.
3. Hors du feu, ajouter le lait concentré, la gélatine essore et le chocolat blanc fondu.
4. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeur.
5. Colorer selon l'envie.
6. Faire descendre le glaçage à 8 °C.
7. Verser sur l'entremets congelé.



6

TARTE AUX FRAMBOISES QUE L'ON S'ARRACHE

Pour une tarte pour 6 personnes

PÂTE SUCRÉE AMANDE

Ingédients :

- 60 g de beurre pommade
- 50 g de sucre glace
- 15 g de poudre d'amandes
- fleur de sel
- 28 g d'œuf battu (1/2)
- 125 g de farine



Préparation :

1. Mélanger le beurre pommade et le sucre glace
2. Ajouter la poudre d'amandes avec une pincée de sel
3. Ajouter l'œuf battu
4. Ajouter la farine et mélanger (le minimum)
5. Etaler la pâte sur 2-3 mm entre 2 feuilles de papier cuisson et mettre 1 h au réfrigérateur
6. Foncer le cercle à pâtisserie graissé
7. Mettre 30 min au congélateur avant de cuire, cela évitera aux bords de retomber à la cuisson
8. Cuire à 160 °C - 15 min.



CRÈME D'AMANDE

Ingrédients :

- 50 g de sucre de canne
- 50 g de beurre pommade
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 œuf

Préparation :

1. Mélanger à la maryse le beurre avec le sucre et la poudre d'amande.
2. Ajouter les œufs.
3. Réserver 30 minutes au frigo avant d'étaler sur le fond de tarte précuit et cuire encore 20 min à 160 °C.

CONFIT DE FRAMBOISE

Ingrédients :

- 100 g de purée de framboises
- 15 g de miel d'acacia
- 5 g de sucre
- 2 g de pectine
- Zeste de ½ citron vert

Préparation :

1. Chauffer dans un poêlon la purée de framboise avec le miel
2. Quand elle fume, ajouter en pluie le sucre mélangé à la pectine et faire bouillir 15 secondes.
3. Retirer du feu et ajouter le zeste du citron. Laisser refroidir 30 min au réfrigérateur avant d'étaler sur la crème d'amande (cuite).

GANACHE MONTÉE AU LAIT D'AMANDE

Ingrédients :

- 110 g de crème + 110 g de crème
- 12 g de masse gélatine
- 50 g de chocolat blanc
- 25 g de lait d'amande (sirop d'orgeat)
- framboises

Préparation :

1. Chauffer la première pesée de crème, retirer du feu et ajouter la masse gélatine.
2. Verser en 3x sur le chocolat fondu pour réaliser une émulsion.
3. Ajouter la deuxième pesée de crème, le lait d'amande, puis mixer.
4. Filmer au contact et mettre 12 h au frigo.
5. Fouetter (pas trop) et étaler sur le confit de framboises. Décorer avec des framboises.

7

LA MEILLEURE GLACE DU MONDE

Ingrédients :

- 80 g de jaunes d'œufs
- 1 bâton de vanille
- 20 + 80g de sucre
- 400 g de lait entier
- 200 g de crème
- 40 g de glucose
- 2.5 g de stabilisateur (pas obligatoire)
- 3 bâtons de chocolat noir



Préparation :

1. Dans un poêlon, infuser la vanille dans le lait et la crème chauffée 20 min.
2. Fouetter les jaunes d'œufs avec 80 g sucre.
3. Chauffer le lait, la crème et le glucose. Mélanger 20 g de sucre avec le stabilisateur et l'ajouter à la préparation.
4. Verser une partie de la préparation chaude sur les jaunes d'œufs et fouetter.
5. Verser le tout dans le poêlon et chauffer tout en mélangeant jusqu'à 84 °C.
6. Retirer du feu. (Si vous avez dépassé 84 °C vos œufs auront coagulé et vous devrez alors mixer votre préparation pour qu'elle soit bien lisse.)
7. Verser la préparation dans un grand plat, filmer au contact et laisser refroidir min 6 heures au réfrigérateur.
8. Verser le mélange froid dans la turbine à glace /sorbetière.
9. Quand la glace commence à prendre, ajouter les copeaux de chocolat et continuer de faire fonctionner la turbine.

FONDUE AU CHOCOLAT POUR FONDUS DE CHOCOLAT

Ingrédients :

- fruits frais (bananes, poires, mandarines, fraises...)
- fruits secs (raisins, dates, noisettes...)
- jus de citron
- marshmallows, biscuits...
- 300 g de chocolat noir (ou 150 g de chocolat noir et 150 g de chocolat au lait)
- 25 cl de crème fraîche
- 75 g de beurre
- 2 c à s de lait
- 1 c à c d'extrait de vanille
- Optionnel : une pointe de cannelle ou un peu de rhum ambré.



Préparation :

1. Éplucher les fruits frais et les arroser de jus de citron. Disposer les fruits, biscuits, bonbons etc. dans des petits plats de service.
2. Casser le chocolat en morceaux, le placer dans un poêlon et faire fondre au bain-marie, avec le lait.
3. Lorsque le chocolat s'est ramolli, ajouter la crème en lissant le mélange au fouet.
4. Incorporer le beurre en parcelles ainsi que la vanille (et éventuellement la cannelle et le rhum).
5. Servir aussitôt : portez le poêlon sur le réchaud au centre de la table, entouré des ingrédients. Chacun pique tour à tour un morceau de fruit ou autre sur sa fourchette et la plonge dans le chocolat.



LA MONTAGNE DE PROFITÉROLES AU CHOCOLAT

PÂTE À CHOUX (12 PIÈCES)

Ingrédients :

- 62 g de lait
- 62 g d'eau
- 55 g de beurre
- 2,5 g de sel
- 7,5 g de miel
- 75 g de farine
- 2 œufs



Préparation :

1. Chauffer dans un poêlon le lait, l'eau, le beurre (en morceaux), le sel et le miel.
2. Une fois le beurre fondu, retirer le poêlon du feu et ajoutez en une seule fois la farine. Bien mélanger hors du feu.
3. Cuire sur feu moyen pour dessécher la pâte.
4. Verser dans le bol du robot muni de la feuille et mélangez (ou mélangez à la cuillère en bois si vous n'avez pas de robot). Ajoutez petit à petit les œufs battus en mélangeant bien entre chaque ajout. La pâte à choux est prête à être mise en poche lorsque quand vous faites une trace profonde avec votre doigt elle se referme doucement.
5. Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille lisse de +/- 18 mm et pocher des choux sur une feuille de cuisson.
6. Cuire à 180 °C, 20 minutes, puis redescendre la température à 160 °C durant 10 minutes. Attention, ne surtout pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson !



CRÈME DIPLOMATE VANILLE POUR GARNIR LES CHOUX

Ingrédients :

- 440 g de lait entier
- 1 bâton de vanille
- 75 g de sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 75 g de fécule de maïs
- 2 feuilles de gélatine
- 30 g de beurre froid
- 150 g de crème à fouetter

Préparation :

1. Hydrater la gélatine.
2. Chauffer le lait avec le bâton de vanille fendu et gratté.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre. Ajouter la fécule.
4. Quand le lait est chaud, le verser sur le mélange des jaunes puis remettre sur le feu, faire bouillir et cuire encore 1 min en fouettant.
5. Retirer du feu, ajouter la gélatine hydratée puis le beurre froid. Verser dans un plat, filmer au contact et réserver au réfrigérateur min 1h.
6. Fouetter la crème (pas trop !).
7. Ajouter 1/3 de la crème fouettée dans la crème pâtissière, en fouettant, et les 2/3 restants délicatement à la maryse. Mettre en poche.
8. Quand les choux sont refroidis, pocher la crème diplomate vanille (1/2 du chou).

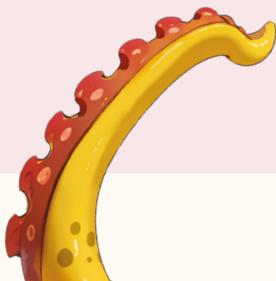
SAUCE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 150 g de chocolat noir à pâtisser, en morceaux
- 150 g de crème liquide

Préparation :

1. Faites chauffer la crème dans une casserole (sans bouillir)
2. Verser sur le chocolat coupé en morceaux
3. Lissez avec un fouet et versez sur les profiteroles garnies de crème.



LE GROS GROS GROS GÂTEAU !

Gâteau pour 6 personnes :

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de jaunes d'œufs
- 20 g de farine
- 3 g de backin powder
- 20 g de fécule de maïs
- 50 g de chocolat noir
- 25 g de beurre



Préparation :

1. Fouetter les blancs d'œufs en ajoutant petit à petit, quand ils sont bien mousseux, le sucre.
2. Ajouter à la maryse les jaunes d'œufs.
3. Ensuite ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever et la fécule de maïs.
4. Ajouter le chocolat noir fondu et terminer par le beurre fondu. Mélanger délicatement avant d'étaler sur un tapis à génoise graissé.
5. Cuire à 180 °C, 10 minutes.
6. Réaliser cette préparation en double, de manière à couper 3 disques de 16 cm de diamètre dans chaque biscuits. (1 disque par plaque sera formé avec 2 demis).



GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients :

- 1,5 feuille de gélatine
- 220 g + 220 g de crème (à fouetter)
- 110 g de chocolat au lait

Préparation :

1. Hydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Hacher le chocolat au lait.
2. Chauffer la première pesée de crème. Retirer du feu. Ajouter les feuilles de gélatine hydratée, verser sur le chocolat au lait et mélanger.
3. Ajouter la deuxième pesée de crème froide et mixer.
4. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur minimum 12 h avant de fouetter en Chantilly.



MONTAGE

1. Découper 6 disques de 16 cm de diamètre de votre gâteau au chocolat (vous pouvez utiliser deux demis pour faire un cercle si vous n'avez plus de place sur votre plaque). Vous pouvez varier les tailles si vous voulez des étages.
2. Fouetter la ganache montée.
3. Poser le premier disque sur votre plat, recouvrir de ganache montée, et ainsi de suite avec tous les disques de biscuit moelleux.
4. Recouvrir l'ensemble du gâteau de ganache montée et réserver au congélateur minimum une heure.
5. Glacer avec du chocolat fondu coloré ou décorer avec des meringues et des bonbons !

Monströlicious

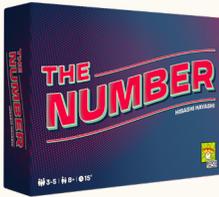
POUR EN SAVOIR PLUS SUR
MONSTROLICIOUS, SURFEZ SUR

WWW.RPROD.COM/FR/GAMES/MONSTROLICIOUS



4 jeux, 4 ambiances,

DÉCOUVREZ NOTRE "LABORATOIRE" DES JEUX,
NOS JEUX COUPS DE CŒUR À FORTE PERSONNALITÉ !



LE JEU DE BLUFF MINIMALISTE
QUI VOUS RETOURNE LA TÊTE

HISASHI HAYASHI

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 15'

UN JEU D'AMBIANCE TACTIQUE
(MÉDIÉVAL) FANTASTIQUE !

MAXIME RAMBOURG ET THÉO RIVIÈRE,
ILLUSTRÉ PAR GAËL LANNURIEN

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 25'



UN AFFRONTEMENT SANS MERCY, À COUPS
DE DÉS ET D'EFFETS DE CARTES !

CORENTIN BRAND, ILLUSTRÉ PAR SYLVAIN REPOS

👤 2-4 | 👤 8+ | ⌚ 20'

UN BONBON À SE DISPUTER À DEUX

RICHARD GARFIELD,
ILLUSTRÉ PAR PAUL MAFAYON

👤 2 | 👤 8+ | ⌚ 10'



Monströlicious



REPOS
PRODUCTION