

Le renard & le lièvre



Cœurs Dobo  
Ramequin de fromage-cœurs  
Gâteau au beurre en forme de cœur  
Gaufres en cœur

## Cœurs Dobo

Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- 150g de Solo
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 3 œufs
  
- crème au beurre chocolat:
  
- 50g de Solo
- 62,5g de sucre en poudre
- 50g de chocolat
- 1 œuf
  
- sauce au chocolat:
  
- 300 ml de crème
- 200 gr de sucre
- 100 gr de Solo
- 300 gr de chocolat (fondant)

### Préparation:

1. Mélangez le Solo avec le sucre jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajoutez-y petit à petit les œufs et la farine. Mélangez bien (mixez).
2. Mettez une feuille de papier sulfurisée sur la plaque du four. Mettez-y la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. Lissez la pâte.
3. Faites cuire 8 minutes à 175 °C.
4. Piquez avec une aiguille pour vérifier si la pâte est cuite. Retirez la plaque du four.
5. Retirez le gâteau avec le papier sulfurisée de la plaque et laissez refroidir.
6. Pour la crème au beurre chocolat vous mélangez le Solo jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
7. Divisez l'œuf. Battez le blanc d'œuf. Ajoutez petit à petit l'œuf et le sucre en poudre au beurre. Mixez bien.

8. Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Mélangez le chocolat fondu au mélange de beurre. Ajoutez le blanc d'œuf au mélange à l'aide d'une cuillère en bois.
9. Piquez des petits cœurs dans la pâte à l'aide d'une forme. Prenez trois cœurs gâteaux (pour 13 cœurs dobe). Sur le premier vous mettez de la crème au beurre. Mettez le deuxième cœur dessus et tartinez-le de crème au beurre chocolat. Posez le troisième cœur par-dessus.
10. Pour la sauce chocolat faites bouillir dans un poêlon la crème et le sucre.
11. Retirez le poêlon du feu et ajoutez-y des morceaux de Solo et le chocolat.
12. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et laissez-la refroidir.
13. Mettez la sauce chocolat sur les petits gâteaux.
14. Quand la sauce est refroidie, vous pouvez vous régaler.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=903](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=903)

## Ramequin de fromage-cœurs

Source : *Greet Lybaert* / Pour 8 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- 50 gr de margarine
- 50 gr de farine
- 250 ml de lait
- 70 gr de gruyère
- 40 gr de parmesan
- 50 gr de emmenthal
- 200 gr de jambon cuit
- poivre de Cayenne
- noix de muscade
- 1 petit pain blanc
- 6 œufs
- 2 boîtes de chapelure
- graisse à frites
- 1 citron
- persil

### Préparation:

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez-y la farine. Mélangez jusqu'à ce que cela bouillonne. Mélangez-y petit à petit le lait.
2. Laissez bouillir 1 minute. La sauce va s'épaissir, continuez à tourner dans la sauce pour ne pas avoir de grumeaux.
3. Quand la sauce bout, diminuez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse. Mélangez-y le fromage, ensuite retirez le poêlon du feu.
4. Ajoutez sel et poivre.
5. Ajoutez-y le jambon cuit(ou des crevettes).
6. Prenez les tranches de pain. Piquez des petits cœurs dedans.
7. Mettez la sauce fromage sur les cœurs à l'aide de deux cuillères à café.
8. Battez le blanc d'œuf avec une fourchette.
9. Mettez de la chapelure dans une assiette profonde.
10. Tournez les ramequins d'abord dans le blanc d'œuf, ensuite dans la

chapelure.

11. Cuisez les ramequins de fromage à la friteuse à 180°C.
12. Servez avec un morceau de citron et garnissez avec une branche de persil passée à la friture.

**Astuce:**

Vous pouvez congeler ce plat. Ne pas dégeler les ramequins avant de les cuire.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=904](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=904)

Gâteau au beurre en forme de coeur  
Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



---

### Ingrédients:

- 250 gr de farine
- 125 gr de Solo
- 125 gr de sucre
- 1 œuf
- un peu de sel
- 1 cuillère à café de zestes de citron

### Préparation:

1. Faites une pâte avec le Solo et la farine.
2. Ajoutez du sucre, du sel, l'œuf et les zestes de citron.
3. Pétrissez bien.



- 
4. Saupoudrez une planche avec de la farine. Etendez la pâte sur la planche.
  5. Graissez la plaque du four.
  6. Faites des petits cœurs dans la pâte à l'aide de moules. Mettez les petits cœurs sur la plaque du four.
  7. Cuisez les 15 minutes dans un four air chaud à 160°.

## Gaufres en cœur

Source : *Lybaert Greet* / Pour 4 personnes ★★★★★ (donnez [ici](#) votre appréciation)



version à imprimer



envoyer l'article à un(e) ami(e)



ajouter à mes articles favoris



regarder la liste de mes articles favoris



appréciez cet article



### Ingrédients:

- 150 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 150 gr de Solo
- 3 œufs
- 3 sachets de sucre vanille

### Préparation:

1. Faites fondre le Solo dans un poêlon.
2. Versez le Solo fondu dans un bol et ajoutez-y le sucre et le sucre vanille.
3. Battez au mixer jusqu'à ce que le Solo soit crémeux. Ajoutez les œufs.
4. Battez la pâte au mixer pour qu'elle devienne crémeuse.
5. Mélangez-y la farine avec une cuillère en bois.
6. Réchauffez le gaufrier et graissez-le avec le restant du Solo fondu.
7. Mettez à l'aide de 2 cuillères à soupe de la pâte dans le gaufrier.
8. Laissez cuire les gaufres 2 à 3 minutes.

**100 idées en**  
**100 façons**

Connaissez-vous une recette délicieuse ou une astuce ? Faites-là nous parvenir et peut-être votre article apparaîtra bientôt sur ce site...

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=901](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=901)

