



Rose Madeleine

Pâtisseries et sucreries

[Accueil](#) [Contact](#) [Pains/Gâteaux](#) [Pâtes](#) [Tartes](#) [Biscuits](#) [Muffins/Cupcakes](#) [Crèmes](#) [Variés](#) [Critiques](#)

Cupcakes au citron et Grand Earl grey

dimanche, novembre 28, 2010 6 commentaires

1
tweet
retweet

Je ne suis pas une fan de thé. Je veux dire, j'en bois très rarement. Par contre, l'été j'en bois régulièrement mais froid. Mais dans mes pâtisseries, j'adore fanatiquement le thé! J'adore qu'il vienne délicatement parfumer mes madeleines, mes financiers, mes cakes et mes cupcakes! Lorsque j'ai visité la boutique **Un Amour des Thés** au mois d'août, je suis repartie avec quelques thés exceptionnels et je m'étais juré que je cuisinerais plusieurs sucreries avec eux. J'étais tellement enthousiaste mais les choses ont fait que je ne me suis pas attardé sur le sujet... Mais voila une superbe recette que je vous offre pour rehausser vos dimanches après-midi au brunch! Ne vous privez pas si vous n'êtes pas fan de crème au beurre, ils seront absolument divins sans glaçage!



Gâteau Fondant Au Chocolat

Centre de Dessert Kraft pour fêtes. Recette gâteau fondant au chocolat.
KraftCanada.com/Fr/Desserts

Recettes Chipits@

Découvrez les nouvelles recettes CHIPITS pour toutes occasions
Chipits.ca

Cours de Cuisine -70%

Rejoignez nos cours de Cuisine. De 50% à 90% de Réduction !
www.GROUPON.ca/Montreal

Tarte à la Noix de Coco

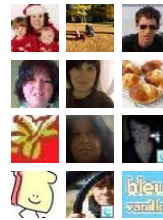
Faire la tarte parfaite chaque fois Devenez membre dès aujourd'hui!
www.Oetkermoments.ca

Annonces Google

avec Google Friend Connect



Membres (58) [Plus >](#)



Vous êtes déjà membre ? [Connexion](#)



22 = TLMEB

Obtenez 5\$ de pinottes gratuites

Ma Page **hellocon**

38 QRANKING

magazine urbain



Outil de conversion

Recette cupcakes au citron et Grand Earl grey (24)

120g beurre

400 sucre

2 gros oeufs

320g farine

20g poudre à pâte

320ml lait

10g à 15 g de thé Grand Earl Grey (vous pouvez le trouver dans les **boutiques Un Amour des Thés**)

zeste de 2 citrons

- Préchauffez le four à 325F.
- Chauffez le lait avec le thé à feu doux jusqu'à ce qu'il bouillonne. Réservez.
- Dans un batteur mélangeur, battre le beurre avec le sucre jusqu'à blanchissement.
- Ajoutez les oeufs et bien mélanger jusqu'à ce qu'on ne voit plus de "grumeaux".
- Ajoutez les ingrédients secs, le zeste de citron et le lait parfumé en laissant les feuilles de thé. Rendre homogène.
- Remplissez les moules de papier au 3/4 et cuire environ 20 minutes.
- Mettre sur une grille et attendre qu'ils soient complètement froids avant de mettre le glaçage.



Recette crème au beurre au citron

8 blancs d'œufs

500g beurre

500g sucre glace

jus d'un citron

colorant jaune

GROUPON

SUSHI
À
VOLONTÉ

dans
votre ville

Ici



Jusqu'à
70%
de réduction

Valeur à convertir

Conversion
oz. => g

Convertir

- Faire un bain-marie avec les blancs et le sucre. Ne pas cuire, il suffit seulement de faire fondre le sucre. Le mélange ne doit pas devenir chaud.
- Bien crémier le beurre avec les mains pour le ramollir.
- Montez le mélange oeufs-sucre en neige avec un batteur-mélangeur jusqu'à ce que le mélange soit tiède-froid et très bien monté. Vous pouvez accélérer le processus en mettant un bol d'eau froide sous le bol du mélangeur tout en continuant de battre.
- Ajoutez le beurre un peu à la fois tout en continuant de mélanger. Il est important de ne pas incorporer le beurre tant que la meringue ne soit pas froide sinon votre beurre va fondre.
- Lorsque l'émulsion est faite, vous pourrez ajouter le jus de citron et un peu de colorant jaune.

6 commentaires

J'aime

Stephane Lemay et 8 autres personnes aiment ça.

Lili Caramel et ses caramels divins

vendredi, novembre 26, 2010 1 commentaires

1
tweet
retweet

Il est difficile de ne pas aimer le caramel, surtout lorsqu'il est tout moelleux et particulièrement lorsqu'il est chocolaté! Pour ma part, je n'aime pas les caramels commerciaux, qui goutent rien et arrachent les plombages, sauf les Carambars qui se vendent en hypermarchés en France ou dans les confiseries du Québec (beaucoup plus chers). Donc, lorsque j'ai envie de manger du bon caramel, je me tourne vers les professionnels. Certes, je sais comment faire du caramel, mais c'est pas pareil. Je n'ai pas découvert l'ultime recette et de toute façon, j'apprécie énormément manger les produits des autres car je suis gourmande et un peu paresseuse. Ceci étant dit, je veux vous faire connaître Lili Caramel, qui détient la recette du meilleur caramel au chocolat noir du monde!

Ils sont tellement tendres et fondants, on ne se lasse pas d'en manger. Puisqu'ils ne collent pas aux dents, il est très facile d'en manger une dizaine un après l'autre! Ça paraît qu'Olivia Gousse, la fondatrice, baigne dans le caramel depuis longtemps! Il faut dire que c'est la grand-maman qui a fondée "**La Caramelerie de Lili**" en 1946 et suite à son décès, Olivia a repris le flambeau avec succès à Montréal. Sa mère produit encore ses caramels à Paris. Je tiens à mentionner aussi que le "packaging" est tout à fait ravissant et à l'image de l'entreprise. Je suis sidérée de ne pas avoir entendu parler de cette entreprise qui est pourtant active depuis 2007! Je souhaite de tout cœur que cette entreprise reste parmi nous pour toujours!

Vous trouverez les produits Lili Caramel à une tonne d'endroits, dont à la Boutique Point G, à la Guilde Culinaire et dans les Fromageries Hamel, pour ne nommer que ceux là. Sinon, vous pouvez commander via leur **site web, ici**.

Voici le groupe Facebook: <http://www.facebook.com/home.php?ref=home#!/pages/Lilicaramel/111958795532735>

Et le site web: www.lilicaramel.com

Vous la trouverez aussi sur Twitter au nom de **@lilicaramel** !

1 commentaires

J'aime

14 personnes aiment ça. Soyez le premier parmi vos amis.
