Les blogueuses

Et

Carameloos

Sabrina GUIHARD

Merci à toutes les blogueuses d’avoir participées à ce livre,

Et merci pour leurs recettes …

Sommaire

Brownies au carameloos Fait par *Chefnini* 6

Verrine de carameloos ... et sa tuile de carambar Fait par *Nicole Passions* 9

Glace au Carameloos Fait par *Ma-ger-de* 12

Chantilly au Carameloos Fait par *Ma-ger-de* 13

Sablé cacahuètes / Carameloos Fait par *Ma-ger-de* 14

Cake au Carameloos et ses pépites de Kinder délices Fait par *Délectation Culinaire* 16

Sandwich de Bananes à la Cannelle sur lit de Caramel au Spéculoos Fait par *Chez Pti Boo* 20

Bouchées Kiwi ananas au chocolat blanc et Carameloos Fait par *Chez Pti Boo* 21

Macarons au Spéculoos Fait par *Miamana* 23

Viennoiserie au carameloos Fait par *Miamana* 24

Mille Feuilles croustillant à la pêche et Carameloos Fait par *Sucre et Chocolat* 27

Muffins au Carameloos Fait par *La Cuisine d'Oranie* 29

Panna cotta au Carameloos Fait par *La vie de Choupette* 31

Navette au cœur de Carameloos Fait par *Chez Patchouka* 33

Panna cotta au Carameloos Fait par *La Cuisine de l'étudiant*e 35

Cakes Pops Fait par *La cuisine d'Oum Yasmine* 38

Verrine de Poire au Carameloos Fait par *Albérie 26* 42

Tarte au Carameloos Fait par *Le plaisir des mets* 44

Coupe coco caramel Fait par *Sucré Sablé* 47

Glace carameloos Fait par *Sucré Sablé* 48

Entremet Yin et Yang Fait par *Il était une fois … la cuisine de Céline* 50

Biscoflan au carameloos Fait par *Il était une fois … la cuisine de Céline* 52

Panna cotta spéculoos et sa mousse carameloos Fait par *Une tite souris dans le placard* 54

Crumble pommes, nectarines et carameloos Fait par *Kitchenz and more* 58

Crumble aux pommes et Carameloos Fait par *Les Gourmandises de Lise* 60

Chocolat au Carameloos Fait par *Confession d'une gourmande*..... 62

Gâteau au chocolat coulant au Carameloos Fait par *Confession d'une gourmande* 63

Tartelette Choco-Carameloos Fait par *Confession d'une gourmande* 64

Tartelette Choco-Carameloos Fait par *Voyage culinaires*..... 67

Flan rapide au Carameloos Fait par *Melle Banane's cuisine* 69

Nectarine au Carameloos Fait par Bonheur Gourmand de Sophie..... 71

Glace maison au Carameloos Fait par *RDV aux mignardises* 73

Panna cotta vanille – Carameloos Fait par *La ptite cuisine d'Anaïs* 76

Cupcakes banane caramel au beurre salé au spéculoos Fait par *Cool'n Cook*..... 78

Le namandier customisé… au carameloos Fait par Miamm… maman cuisine 81

Le chinois au carameloos Fait par *La Main à la pâte* 83

La pana cotta au carameloos au carameloos Fait par *Dans vos assiettes*..... 85

Glace au yaourt à la crème au carameloos Fait par *Hum ça sent bon* 87

Cheesecake sans cuisson au carameloos Fait par *Hum ça sent bon* 88

Crème glacée au carameloos Fait par *Ma maison pain d'épice* 90

Brownies au carameloos
Fait par *Chefnini*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Virginie, j'ai 27 ans et j'habite en région Parisienne. J'ai quitté mon métier de développeur web, il y a 2 ans pour passer essentiellement mon temps à m'occuper de mon blog.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Cela fait bientôt 3 ans et demi. J'ai commencé en février 2008.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes?**

C'est avant tout pour faire plaisir à mon homme au tout début de notre rencontre que je me suis mise à la cuisine et c'est devenu petit à petit une passion plutôt dévorante. Avec cette passion, je suis devenue très gourmande et j'ai toujours envie de découvrir de nouvelles saveurs.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Sur un mois, je fais + de 300 000 pages vues et + de 100 000 visites.

- **Avez-vous une anecdote ?**

Non, je n'ai pas d'anecdote particulière. Je suis par contre (trop) souvent sollicitée par 100% mag pour réaliser des reportages mais je refuse à chaque fois. Je suis beaucoup trop timide pour passer devant une caméra...

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Sans hésitation, il s'agit de mon article sur les macarons (www.chefnini.com/macaron-video/).

J'ai réalisé un article très complet avec la recette en vidéo, une foire au questions, la recette expliquée en détail. Bref, j'ai fait en sorte que mon article soit suffisamment clair et complet pour que les personnes puissent le lancer aisément et à priori ça fonctionne.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Il faut d'abord être patient avant que son blog puisse être connu dans la blogosphère culinaire. Nous sommes vraiment très nombreux et il faut savoir se démarquer. Il est aussi très important de soigner le design de son blog et de s'appliquer dans les photos de cuisine. Ce sont 2 points qui font qu'un blog va retenir l'attention de l'internaute et qu'il va avoir envie de revenir.

Brownies au carameloos Fait par *Chefnini*

Pour 4 personnes (format muffin) :

- 85g de chocolat noir 70%
- 50g de sucre
- 50g de beurre
- 20g de farine
- 1 œuf
- 4cc de carameloos

1- Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

2- Hors du feu ajoutez le sucre, l'œuf et la farine en mélangeant bien à chaque étape.

3- Versez dans chaque moules à muffin la moitié de la préparation. Ajoutez au centre une cuillère à café de pâte carameloos et recouvrez du restant de pâte à brownie.

4- Enfournez pour 15 min à 180°C.

5- Laissez tiédir et démoulez.

Verrine de carameloos ... et sa tuile de carambar

Fait par *Nicole Passions*

- **Qui êtes-vous ?**

Nicole Passions, Lorraine et passionnée de cuisine, art de la table et autres loisirs créatifs divers et variée

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Il y a 2 ans

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Passion et gourmandise ainsi que l'envie de partager mes idées, mes recettes sur la toile

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Je sais que j'ai 700 newsletters qui partent chaque jour

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Rien de particulier pour le moment mais avec un blog il y a de l'aventure chaque jour

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Sans doute celle qui m'a fait gagner le 1er prix biscuit Fossier et premier prix Motta...Mais souvent beaucoup de commentaires sur mon blog

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Vas fonce mais....essaie de ne pas t'investir autant que moi lollll!
Je lui dirais aussi que c'est une expérience riche et que chaque jour est différent....De belles rencontres....Un bonheur pour résumé !

Verrine de carameloos … et sa tuile de carambar **Fait par** ***Nicole Passions***

Pour 2 personnes :

- 2 poires
- 2 biscuits spéculoos
- 15 cl de crème fleurette
- 4 cuillères à café de carameloos

Faire revenir les poires coupées en petits cubes, à la poêle avec un peu de beurre salé et sucre vanillé.

Les mettre au fond d'une verrine

Emiettez les biscuits spéculoos et y mettre 1 cuillère à café de carameloos

Avec la poire Decopen, j'ai déposé ma chantilly

Puis au dessus 1 autre cuillère à café de carameloos et quelques billes croquantes

Pour la tuile au carambar, il suffit de faire fondre au four préchauffé à 170° des carambars pliés en deux, sur une silpat (Demarle) ou autre support anti-adhésif

Dès qu'ils forment des bulles, les sortir du four ils s'étaleront.

Laissez refroidir et décollez les délicatement

Mettre au frais au moins 2 heures

Glace au Carameloos/ Chantilly au Carameloos/ Sablé Cacahuètes carameloos

Fait par *Ma-ger-de*

- **Qui êtes-vous ?**

Je me nomme Rachel Lupano, j'ai 44 ans et je suis maman de quatre garçons: 22; 20; 13 et 7 ans. Je suis maman au foyer par conviction, et j'aime faire de moi même le maximum de choses pour ma famille et ma maison.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Il y a un petit peu plus de deux ans, sur les conseils de mes fils, sans trop savoir ce qu'était un blog...

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes?**

Je suis quelqu'un de très gourmand, mais de cuisine familiale...J'ai toujours aimé régaler au départ mes invités, puis ma propre famille...celle ci étant conséquente, les gouts de chacun sont très variés.....il faut donc sans cesse innover pour satisfaire tout le monde...

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Euh.... suivant les périodes, je sais que j'ai entre 250 et 600 visiteurs par jours… mais je ne consulte pas souvent les statistiques. Ce qui est important pour moi, ce sont les échanges par commentaires... et savoir que quelqu'un s'est régalé avec mes recettes...Mon blog est pour moi avant tout un moyen de partage et de communication

- **Avez-vous une anecdote particulière ?**

Oui, j'ai déjà été contactée pour une émission de télévision, mais j'avoue que n'étant pas très motivée pour ce genre de chose, je n'ai pas été très convaincante lors du questionnaire préalable.....

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Il me semble que c'est celle ci:http://ma-ger-de.over-blog.com/article-tarte-qui-tue-caramel-et-mousse-au-chocolat-71160123-comments.html#comment80121787

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Se lacher... Etre nature pour toucher des personnes de même nature....et oser....

Glace au Carameloos **Fait par *Ma-ger-de***

Ingrédients :

- 120 ml de crème liquide entière
- 160 ml de lait
- 150 ml de lait concentré sucré
- 1 jaune d'œuf
- 100g de carameloos (2 belles cas)

Faire chauffer la crème liquide et le lait dans une casserole,

Dans un bol, mélanger un jaune d'oeuf avec le lait concentré,

Quand le mélange dans la casserole commence à bouillir, ajouter celui du bol, et touiller 2 min avant de couper la flamme.

Ajouter alors le carameloos...

Laisser refroidir le mélange, puis faire prendre en sorbetière...

Chantilly au Carameloos **Fait par *Ma-ger-de***

Ingrédients :

- 200 ml de crème liquide
- 3 belles cuillères à soupe de carameloos

Je l'ai préparée à l'aide de mon syphon....

Faire tiédir environ 50ml de crème liquide avec les cas de carameloos...
Bien mélanger.....lorsque tout est bien homogène,
Couper la flamme et ajouter hors du feu 150ml de crème liquide.
Lorsque le mélange a refroidi, mettre dans le syphon, enclencher la cartouche et placer au frais 1h ou 2...

A servir avec un gâteau au chocolat…

Sablé cacahuètes / Carameloos Fait par *Ma-ger-de*

Ingrédients :

- 4 tasses à café de farine ordinaire
- 1 tasse à café d'huile d'arachide
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de sucre
- 1cc rase de levure chimique
- 2 œufs
- 1 cs de carameloos
- 2 cs de pate d'arachide
- QS de cacahuètes entières

Préchauffer le four à 150°.

Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre.

Ajouter le beurre de cacahuètes et effriter du bout des doigts. Ajouter progressivement l'huile jusqu'à obtenir une pâte très souple, non collante, lisse mais qui se tient.

Placer un film alimentaire assez long sur le plan de travail. Verser la pâte dessus en formant grossièrement un boudin d'environ 2 cm de diamètre. Rabattre le film sur la pâte, et lisser de façon à obtenir un tube bien formé.

Couper en tronçons d'environ 5cm de long. Déposer les petits tubes sur une plaque à four, déposer une demi-cacahuète sur chacun.

Enfourner pour 25 à 30 minutes en surveillant bien: dès qu'ils se fendillent, c'est cuit.

Laisser complètement refroidir avant de décoller délicatement de la plaque, ces gourmandises sont très friables...

Cake au carameloos à tartiner au spéculoos et ses pépites de Kinder Délices à la noix de coco

Fait par *Délectation Culinaire*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis une étudiante qui se destine à être professeur.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai commencé mon blog en Janvier 2011. Mon blog vient donc de fêter son sixième mois

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Je connais les blogs de cuisine depuis plus d'un an, et à force de regarder toutes ces recettes j'ai eu l'envie de les réaliser. Depuis c'est devenue une passion, je débute mais j'aime innover.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

J'ai environ 100 visiteurs par jour sur mon blog

- **Avez-vous une anecdote particulière (contacté par un chef, un magasine…) ?**

Non, pas particulièrement je pense que mon blog est encore trop jeune et mes recettes trop simples, je débute !

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Je dirais plutôt LES recettes les plus populaire sur mon blog sont celles de mes cakes, c'est là où j'essaie le plus d'innover. Par exemple, le cake aux cerises et aux pépites de Kinder Délice, ou encore le cake au carameloos et pépites de Kinder Délice ou encore le cake au chocolat blanc et céréales Extra pépites .... C'est là où je reçois le plus de compliments et de commentaires.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Quand on tient un blog culinaire, il faut être assidu, prévoir ses recettes, essayé d'innover. Avoir la passion pour la cuisine et avoir du temps parce que sinon le blog serait vite à l'abandon.

Cake au Carameloos et ses pépites de Kinder délices **Fait par *Délectation Culinaire***

Ingrédients :

- 100g de lait
- un pot de carameloos
- 50g de sucre
- 2 oeufs plus 1 jaune
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 Kinders Délice à la noix de coco

Faire fondre le lait et le caramel.

Fouettez les oeufs et le jaune avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, la levure et enfin le sel.

Incorporez le caramel au mélange précédent.

Mélangez bien le tout.

Coupez les Kinder Délice en petits dés, les ajoutez à la préparation.

Déposez la pâte dans un moule à cake. Faire cuire 40 minutes à 180°C.

Très moelleux, légèrement humide, sans beurre (ben oui il y en a déjà dans le caramel), ce cake est Dé-li-cieux !!

On peut le conserver au moins une semaine mais il ne tiendra pas aussi longtemps chez vous c'est garanti !

Sandwich de bananes à la cannelle sur lit de caramel au spéculoos
Et
Bouchées Kiwi –Ananas au chocolat blanc et Carameloos
Fait par *Chez Pti Boo*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Sabrina, j'ai 27 ans. J'habite à Puteaux dans les Hauts de Seine depuis que je suis née (lol), je suis mariée et pas d'enfants. Je travaille aussi, je suis hôtesse d'accueil dans une grande marque!!!!

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Mon blog existe depuis plus d'un an

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Je cuisine depuis mon enfance. Je tiens ça de mon arrière grand-mère qui était une grande cuisinière. A chaque fois que j'allais chez elle, je la regardais, j'apprenais et surtout je mangeais tout ce qu'elle me cuisinait (dur dur les kilos lol). D'ailleurs, elle nous a transmis, à ma mère, ma sœur et moi cette envie de partager ce savoir-faire. Au début je ne faisais que des pâtisseries et puis logiquement l'envie de faire des vrais plats m'est venue et depuis je ne m'arrête plus

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Depuis que mon blog existe, je dois en être à 16000 visites et énormément de pages vues. Au niveau des commentaires, pour chaque articles, j'ai au moins 100 commentaires, c'est incroyable, je suis trop contente

- **Avez-vous une anecdote ?**

Oui, un jour en ouvrant ma boîte mail, je vois un message de la part de M6. Je me dis que ce doit être de la pub, mais en fait, c'était l'équipe d'un Diner Presque Parfait qui me proposait de participer à l'émission spéciale bloggeur. J'aurais aimé le faire mais à cause de mon travail, je ne pouvais pas m'arranger, ce n'est que partie remise ;-)

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

C'est ma recette de salade de riz en verrine, j'ai eu 130 commentaires!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Je lui dirais, qu'il ne faut pas baisser les bras, un blog ça prend énormément de son temps mais quand on aime partager sa passion tout comme moi et surtout quand tu vois que tu as des fidèles qui te suivent chaque jour, ça te motive et ça vaut le coup de continuer

Sandwich de Bananes à la Cannelle sur lit de Caramel au Spéculoos **Fait par *Chez Pti Boo***

Ingrédients pour 2 :

- 2 pain plain roll Regent's Park
- 2 cas de Caramel au Sépculoos **Carameloos**
- 1 banane
- une pincée de cannelle

Couper la banane en rondelles puis réserver

Faire toaster les plain rolls

Tartiner sur chaque pain de caramel au spéculoos.

Déposer quelques rondelles de bananes puis parsemer le tout de cannelle.

Refermer le sandwich et déguster aussitôt!!!

Bouchées Kiwi ananas au chocolat blanc et Carameloos **Fait par *Chez Pti Boo***

Ingrédients pour 15 bouchées :

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 60 g de cassonnade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 yaourt nature 0%
- 2 kiwis bien mûrs
- 3 tranches d'ananas
- 1 càs de caramel au spéculoos
- 1 càc de sirop de spéculoos
- 1/2 tablette de chocolat blanc

Préchauffer le four à 160°C

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la cassonnade et le sucre vanillé

Ajouter petit à petit la farine et la levure

Verser le yaourt, le caramel au spéculoos et le sirop de sépculoos, bien mélanger le tout

Couper les fruits et le chocolat en morceaux puis rajouter à la préparation

Verser dans des moules à muffins puis enfourner pendant 20 à 25 minutes

Laisser refroidir à température ambiante puis déguster avec de la chantilly!! Ils sont tout léger et très savoureux, on s'est régaler!!! A vous de tester!!!!

Macarons au Carameloos
Et
Viennoiseries au carameloos
Fait par *Miamana*

- **Qui êtes-vous ?**

Une jeune femme de 26 ans célibataire, auteur du blog http://miamana.over-blog.com

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Depuis le 23 avril 2009

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Par la force des choses, quand on se retrouve tout seul et qu'on veut régaler ses convives

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Entre 200 et 300 visiteurs par jour

- **Avez-vous une anecdote particulière ?**

Contactée par M6 pour faire des chocolats la première fois, et des chouchoux la seconde

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Ne pas se décourager... Et ne pas chercher a tout prix à se faire connaitre.

Macarons au Spéculoos Fait par *Miamana*

Ingrédients :

- 3 blancs d'oeufs
- 2 cs de sucre semoule
- 1cc de colorant en poudre
- 200g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 50g de chocolat au lait
- 1 cs de Caramelos

Mélanger le sucre glace, les amandes et le colorant, puis les tamiser.

Préparer des feuilles de papier cuisson à la taille d'un plat à four.

Monter les blancs en neige, avec un batteur réglé à vitesse moyenne. Quand ils deviennent mousseux, ajouter une cs de sucre semoule. Augmenter la vitesse du batteur, et, quand les blancs sont bien montés, ajouter le reste de sucre semoule. Battre encore à pleine puissance pendant 3 minutes.

Verser un tiers des poudres sur les blancs montés, et les incorporer parfaitement à la spatule.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des poudres.

Verser l'appareil dans un sac de congélation, couper un coin et coucher les macarons sur le papier cuisson, en les espaçant.

Laisser croûter une petite heure.

Pendant ce temps, faire fondre au bain mari ou au mo le chocolat, en ayant soin de ne pas le brûler. Une fois qu'il est bien lisse, ajouter la cs de Carameloos et mélanger. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 170°, chaleur tournante, puis cuire les macarons 14 minutes (plus ou moins selon leur taille et le four).

Laisser complètement refroidir avant de décoller et de garnir...

Viennoiserie au carameloos **Fait par *Miamana***

Ingrédients :

- **Détrempe:**
- 250g de farine
- 25g de lait en poudre
- 150g de lait tiède (+ ou moins)
- 1 sachet de levure du boulanger
- 15g de sucre vanillé
- 2g de sel

Beurre manié:

- 75g de farine
- 175g de beurre

Garniture et déco:

- 1 pot de pâte à tartiner caramel et spéculoos
- 1 jaune d'œuf

Préparer un levain sur levure: dans un bol, mélanger 50g de farine, la levure et 50g de lait tiède. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange gonfle et bulle.

Pendant ce temps, préparer le reste de la détrempe: mettre dans la cuve de la map ou dans le bol du pétrin le sel, le lait en poudre, puis la farine restante et le sucre. Commencer à battre et mouiller avec le lait petit à petit pour obtenir une boule de pâte homogène et lisse.

Ce stade atteint, arrêter la map, ajouter le levain et relancer le programme pâte du début. Vérifier que le pâton soit bien formé à la fin du pétrissage. Laisser doubler de volume dans la map.

Pendant ce temps, préparer le beurre manié: dans un récipient, mettre le beurre et la farine et malaxer jusqu'à obtenir un appareil homogène. Etaler en carré, entre 2 feuilles de film alimentaire sur 1/2 cm d'épaisseur et réserver bien filmé au frais.

Pour les croissants, découper des triangles dans un rectangle de pâte, faire une incision sur la base, déposer une belle cc de pâte à tartiner au caramel et spéculoos et rouler la pâte sur elle même.

Pour les escargots, couper des bandes de pâte, déposer une cc de pâte à tartiner au caramel et spéculoos au bord, côté étroit, et rouler la pâte autour de la pâte à tartiner.

Laisser lever au frais toute la nuit, ou doubler de volume à t° ambiante.

Pour la cuisson, sortir le cas échéant les viennoiseries du frigo 1h avant. Allumer le four à 200° avec un récipient d'eau à l'intérieur. Dorer et enfourner pour 12 à 15 minutes.

Mille feuille croustillant à la pêche et au carameloos

Fait par *Sucre et Chocolat*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis amandine, maman d'une 1 petite puce (mais bientôt deux !) j'ai 30 ans et j'aime la cuisine depuis toujours (la preuve j'ai fait des études d'hôtellerie !)

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Ça fait maintenant 1 an que je blog et j'ai bien envie que ça dur....

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Mon trafic est un burk (environ 100 par jour). Je sais qu'il y en a qui font beaucoup mieux; mais j'en suis déjà très fière !!

- **Avez-vous une anecdote particulière ?**

La seule personne qui m'a contacté, c'est vous.... Vous en avez de la chance non ????

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

La recette la plus populaire : les twix maison.... y sont gourmands ces bloggeurs !!

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Pour les débutants : éclatez vous, faite vous plaisir et tous les copains des autres blogs vous le rendrons très bien !

Mille Feuilles croustillant à la pêche et Carameloos **Fait par *Sucre et Chocolat***

Ingrédients pour 6 :

- 3 feuilles de brick
- 250g de pêches épluchées et dénoyautées
- 3 càs de Carameloos
- 1 noix de beurre
- 2 càs de sucre en poudre

Couper les pêches en petits dés et les faire cuire 5 minutes dans une poêle avec le carameloos.

Préchauffer le four à 210°C

A l'aide d'un ramequin, découper des disques (minimum 18) dans les feuilles de bricks. Les étaler sur la plaque du four.

Faire fondre le beurre et en badigeonner les disques de feuilles de bricks. Parsemer un peu de sucre dessus et enfourner 5 minutes en faisant bien attention de ne pas trop faire colorer.

Dresser juste avant de servir - pour garder le croustillants des feuilles de bricks - avec 1 disque, un càs de pêche (en évitant de mettre trop de jus) - disque - pêches - disque...

Et voilà !

Muffins au carameloos
Fait par *La Cuisine d'Oranie*

• **Qui êtes-vous ?**

Je suis une lyonnaise de 36 ans qui a une double culture franco-algérienne

• **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai commencé l'aventure culinaire il y a plus de 2 ans

• **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Ma grand-mère m'a donné ce goût de la cuisine, j'ai appris mes 1er plats dans sa cuisine en Algérie

• **Connaissez-vous votre trafic ?**

Mes visiteurs sont entre 8000 et 9000 par mois

• **Avez-vous une anecdote particulière ?**

J'ai été contacté par 2 fois par M6 pour l'émission "un diner presque parfait"

• **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

THE TIRAMISU AUX CHAMONIX

• **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

De toujours poster plus d'une photo par recette, chose que je n'avais pas fais lorsque j'ai débuté

Muffins au Carameloos Fait par *La Cuisine d'Oranie*

Ingrédients :

- 200g de farine
- 120g de beurre fondu
- 90g de sucre en poudre
- 5 œufs
- 4 càs de caramel à tartiner Spéculoos de CARAMELOOS
- 1/2 sachet de levure chimique

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à que la préparation blanchisse

Ajouter la pâte à tartiner CARAMELOOS, le beurre fondu, la farine tamisée et pour terminer la levure, bien mélanger la préparation jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et sans grumeaux

Verser dans des caissettes à muffins en silicone au 2/3 et enfourner pendant 30mn environ

LAISSER REFROIDIR AVANT DE DEMOULER ET DEGUSTER AVEC UN BON CAFE!!!!!

Panna Cotta au carameloos
Fait par *La vie de Choupette*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis Madame LEROY Sylvie, j'ai 45 ans et je suis aide-soignante en service de chirurgie-traumatologie. J'ai un mari qui est cadre de santé, un fils de 27 ans : ingénieur en génie électronique dans le Sud et une fille de 24ans : experte comptable diplomée d'HEC

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Depuis février 2008

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

J'ai ouvert mon blog grâce à ma fille qui a le sien aussi (hélas abandonné ce jour pour ses études) et la cuisine chez nous est (si l'on peut dire) de famille : Mon mari aurait aimé être cuisinier, ma fille a fait des études dans l'hôtellerie et son copain à un BTS cuisine. De ce fait, je me suis également mise à popoter ... et pour tout dire aussi, j'aime bien manger, je suis plutôt gourmande des bonnes choses !!

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

J'ai en moyenne 1300 visiteurs par semaines (nouveaux et connus).
Depuis l'ouverture de mon blog je suis à 135 139 visiteurs.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Difficile à dire car il faudrait que je regarde toutes les pages de mon blog pour cela...ça serait trop long !! Mais je me rappelle que j'ai eu 45 commentaires à mon tout premier lemond curd maison !
(http://laviedechoupette.canalblog.com/archives/2011/04/17/20899224.html#comments)

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Qu'il faut beaucoup de temps et de patience pour faire un blog culinaire mais qu'au bout du compte c'est que du bonheur !!! Le blog permet aussi de créer des liens d'amitié avec d'autres bloggeuses.

Panna cotta au Carameloos **Fait par *La vie de Choupette***

Ingrédients pour 2 verrinnes :

- 20cl de crème fleurette
- 10cl de lait
- 1,5 feuilles de gélatine
- 3 c à s de caramel à tartiner spéculoos
- petits biscuits spéculoos pour la décoration.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer sur feu doux : le lait, la crème et le caramel à tartiner spéculoos.

Dés l'ébullition arrêter le feu et y ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger pour la faire fondre.

Verser dans les verrines et mettre au frigo deux heures minimum.

Navette cœur Carameloos
Fait par *Chez Patchouka*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Yolande, j'ai 30 ans... Je suis maman de 3 loulous (de 5 ans, 3 ans et 1 an)

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai commencé mon blog en novembre 2008. J'étais loin de me douter que 2 ans et demi plus tard je continurais encore ce blog avec autant de passion.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Au départ, lorsque j'ai créé mon blog, c'était juste mon "livre de recettes virtuel"... un endroit où je pouvais retrouver facilement toutes les recettes avec lesquelles je régale ma famille et mes amis... puis les premiers commentaires sont arrivés... les premiers inscrits à ma newsletter.... et de fil en aiguille, je me suis prise au jeu :)

J'adore régaler mon entourage... J'adore partager ma gourmandise et mes recettes autour de moi :) Si d'autres peuvent se régaler un peu grâce à moi et mes recettes, je les partage sans hésiter :)

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

En moyenne, 400 visiteurs uniques par jour. Je trouve cela vraiment incroyable qu'autant de personnes visitent mon blog quotidiennement !

- **Avez-vous une anecdote particulière ?**

J'ai été contacté à plusieurs reprises par l'émission "100 % Mag" ainsi que par l'émission "Capital" mais je suis malheureusement trop timide pour passer devant une caméra ;)

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

La recette la plus commentée a été celle de mes Cheese-naans ainsi que mes Naans au Nutella.

La recette que j'ai préféré depuis que j'ai créé mon blog... c'est celle-ci : http://chezpatchouka.over-blog.net/article-tarte-a-la-poire-et-au-mascarpone-65233338.html : une tarte à la poire et au mascarpone !!!

J'ai préparé cette recette de si nombreuses fois que je suis incapable de les compter :) le même succès à chaque fois :)

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

De ne pas forcément se lancer dans des réalisations compliquées... les choses les plus simples sont souvent les meilleures...et surtout qu'elle doit prendre du plaisir à cuisiner... et à partager sa cuisine avec les autres... ne pas chercher à vouloir avoir des tas et des tas de visites et de commentaires... un blog grandit petit à petit...

Navette au cœur de Carameloos Fait par *Chez Patchouka*

Ingrédients :

- 2 cc de levure deshydratée
- 500g de farine
- 30 cl de lait tiède
- 40g de sucre
- 20g de lait en poudre
- 80g de beurre
- 1 cc de sel
- Carameloos
- lait + sucre pour la dorure

Mettre tout les ingrédients dans la cuve de votre MAP (sauf le beurre et le Carameloos) dans l'ordre préconisé par votre constructeur et lancer le programme "pâte".
Une fois la pâte homogène, ajouter le beurre en morceaux et relancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir la pâte et le diviser en 14 pâtons (d'environ 64g chacun).
Etaler, mettre 1 cc de Carameloos puis bien refermer.
Aplatir légèrement et retourner.

Laisser reposer une heure à température ambiante sous un torchon.

Préchauffer votre four à 210° (Th.7).

Badigeonner du mélange lait-sucre
et cuire 10 à 15 minutes à 210°.

Déguster tièdes ou froids...

Panna cotta au Carameloos
Fait par *La Cuisine de l'étudiante*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Tiphaine, j'ai 23 ans, je suis passionnée de cuisine et de bonne nourriture depuis toute petite.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Mon blog est relativement récent puisque je l'ai commencé en septembre 2010.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes (passion, métier, gourmandise…) ?**

J'ai d'abord commencé par suivre à la lettre des recettes, puis j'ai voulu sortir des sentiers battus en essayant moi-même des associations, en changeant quelques ingrédients ou les procédés de préparation. Et puis, petit à petit, j'en suis arrivée à construire des recettes entières.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Oui. Je n'attire pas des foules de monde, juste deux ou trois centaines de visiteurs uniques selon les jours. Mais la fidélité de certains lecteurs est plus importante à mes yeux que le nombre de visites quotidiennes.

- **Avez-vous une anecdote ?**

Peu de choses particulières. Néanmoins, la participation au dossier de Pâques 2011 pour le site CuisineAZ était pour moi un réel honneur !

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

La recette la plus consultée et la plus commentée de mon blog est sans hésiter celle du Coeur coulant chocolat - spéculoos. http://lacuisinedeletudiante.cowblog.fr/coeur-coulant-chocolat-et-speculoos-3087484.html

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

De la passion. Il faut faire un blog pour son plaisir, et il faut pouvoir transmettre sa passion au lecteur. Un blog qui distribue des recettes à tour de bras sans en parler, c'est triste et fade. Il faut montrer un peu d'humanité et savoir faire vivre ses recettes. Pour les faire vivre, il y a les mots, mais également les photos. Une belle photo qui illustre une recette, c'est toujours plus appétissant !

Panna cotta au Carameloos **Fait par *La Cuisine de l'étudiante***

Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 cl de crème fraiche liquide entière
- 15 cl de lait écrémé
- 4 cs de Carameloos
- 22g de sirop d'agave
- 4g de gélatine en feuille (soit 2 feuilles)

Commencer par faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Dans une casserole, mettre le sirop d'agave et faire chauffer.
Rajouter 2 cs de carameloos et mélanger. Le mélange doit être sirupeux.
Répartir dans des moules à panna cotta ou dans des petits ramequins.
Dans une autre casserole, porter à frémissement la crème, le lait et le reste de Carameloos.
Ajouter ensuite la gélatine essorée et bien remuer pour la dissoudre.
Verser la préparation dans les moules ou ramequins puis faire prendre au réfrigérateur pendant au minimum 4h.

Vous pouvez démouler vos panna cotta ou les manger dans le ramequin.

Petite touche gourmande en plus : écraser des spéculoos pour obtenir des miettes et répartir sur les panna cotta.

La crème est juste sucrée comme il le faut, et le caramel du dessous rend le tout vraiment très très gourmand ! C'est une vrai réussite, pleine de gourmandise et de fraîcheur !

Cakes Popes
Fait par *La cuisine d'Oum Yasmine*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis une jeune maman de deux petites filles, sans emploi ce qui me permet d'avoir du temps pour ma petite famille et mon passe temps favori la cuisine.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai commencé mon blog en octobre dernier (2010) mais je n'ai commencé a publier qu'au mois de novembre.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes (passion, métier, gourmandise…) ?**

C'est avec ma chère maman que j'ai fais mes débuts qu'en elle cuisinait elle me demandait de m'asseoir à côté d'elle. C'est comme ca que m'est venue l'envie de faire la cuisine.

- **Avez-vous une anecdote ?**

Oui dernièrement j'ai été contacté pour faire une émission d'une grande chaine de télévision dont je tairais le nom, mais je n'y ais pas répondu.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Ce fut mon bavarois mousse citron fraise tagada et son miroir fraise.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Je lui conseillerai la patience car se faire connaitre au début c'est très difficile, le trafic reste faible le blog rank n'augmente littéralement pas. Donc je dirais tout vient a point a qui sait attendre et bon courage.

Cakes Pops Fait par *La cuisine d'Oum Yasmine*

Ingrédients :

- 400g de quatre-quarts
- 1 pot de caramel beurre salé spéculoos CARAMELOOS ou 150g de Nutella en ajouter s'il le faut il faut pouvoir former des boule
- 300g de chocolat blanc fondu au bain marie
- 30 pics a brochettes
- Des vermicelles au chocolat multicolores, des cœurs en sucre, des billes bonbons

Commencez par effriter votre quatre quart puis ajouter votre caramel CARAMELOOS ou votre pate à tartiner a peu près 150g
Ajouter le chocolat petit à petit il faut pouvoir former des boules sans qu'elles ne s'effritent ni ne soit trop molle.

Former des boules et réserver
Mettre au frais 2h.

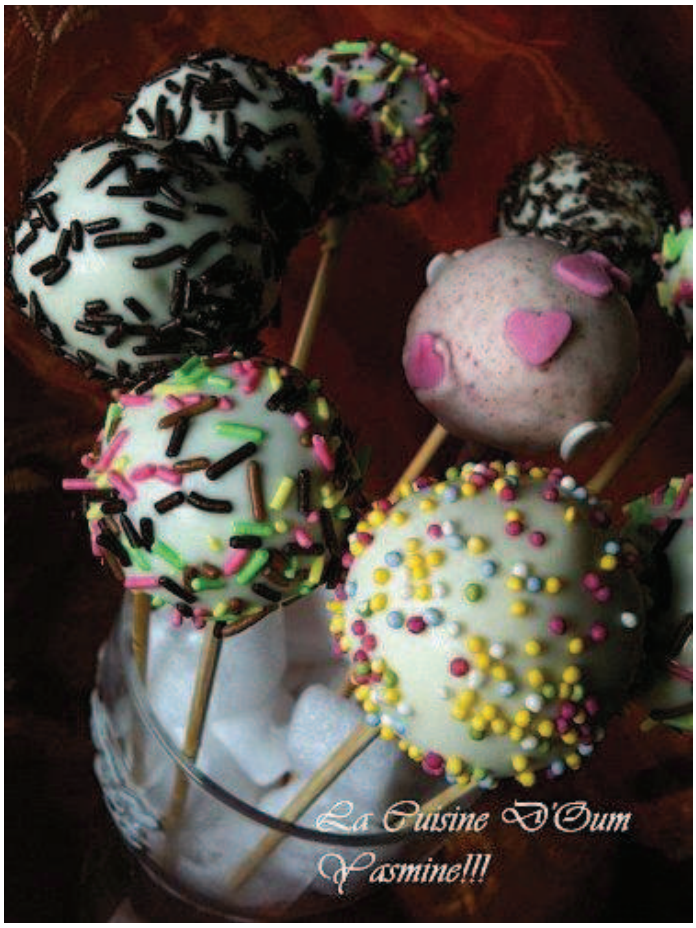
Après que les boules de gâteaux est bien refroidis faite fondre le chocolat blanc au bain marie et déposez le devant vous prenez un pic surtout ne pas utiliser le coté pointus il risquerait de transpercer les cakes, donc trempez la pointe non pointus dans le chocolat blanc a peu de 1 cm

Puis rentrer la pointe dans les boules mais pas trop profond,

Ensuite tremper le gâteau dans le chocolat et éliminer l'excédent de chocolat en tenant votre pic de la main gauche et en tapotant sur votre poignet gauche

Il ne vous reste plus qu'a décorer donc vous pouvez les saupoudrer de vermicelles au chocolat colorés ou de ce que vous disposez.

Laissez sécher en les piquant sur du polystyrène.


La Cuisine D'Oum
Yasmine!!!

La Cuisine
D'Oum
Yasmine!!!

Verrine de Poire au caramel et spéculoos
Fait par *Albérie 26*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Amandine, j'ai 23 ans et je vis dans le sud ouest de la france

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai ouvert mon blog le 25/09/2009

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

J'ai une grande passion pour la cuisine asiatique et les desserts depuis toujours, j'ai voulu partager mes connaissances dans ce domaine mais aussi apprendre et découvrir d'autres styles culinaires grâce au réseau des blogs.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Une centaine de visites par articles

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Une journaliste de ma région m'a interviewé et a publié un article mettant mon blog à l'honneur

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Mon Risotto à l'indienne a eu beaucoup de succès

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Toujours soigner la présentation de ses plats

Verrine de Poire au Carameloos Fait par *Albérie 26*

Ingrédients pour 2 verrines :

- une poire
- 1 càs de crème au caramel et spéculos Carameloos
- 2 càs de sucre
- 4 càs de fromage blanc (de chèvre pour moi)
- un spéculos

Pelez la poire et découpez la en dès.
Faîte les revenir dans une casserole avec 2 càs d'eau et 1 càs de sucre pendant 3 à 5 min
Ajoutez le carameloos et faîte le fondre
Laissez cuire encore quelques minutes pour que les poires soient fondantes puis remplir deux verrines.
Laissez refroidir au frigo quelques minutes, mélangez le fromage blanc avec le reste de sucre et versez dans les verrines
Décorez avec du spéculos émiettez et servez.

Tarte au carameloos
Fait par *Le plaisir des mets*

• Qui êtes-vous ?

Je m'appelle Delphine, j'ai 37 ans et je suis l'auteur du blog Le plaisir des mets

• Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?

Je tiens ce blog de cuisine depuis 2 ans

• Comment êtes-vous venues à faire des recettes?

J'en fais depuis mon enfance, j'ai toujours adoré cuisiner et je suis une grande gourmande

• Connaissez-vous votre trafic ?

Mon blog génère une moyenne de 17 000 visiteurs par mois

• Avez-vous une anecdote particulière?

J'ai été contactée l'année dernière par M6 interactions pour un projet test d'un nouveau magazine de cuisine. Je leur ai alors proposé 1 recette par magazine, 5 numéros sont sortis dans 5 villes test l'été dernier et depuis, j'ignore ce qu'il en est ressorti.

• Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?

la tarte aux pommes et noisettes aux éclats de pistaches

• Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...

D'écouter ses envies et oser

Tarte au Carameloos Fait par *Le plaisir des mets*

Ingrédients:

Pâte sablée aux spéculoos

- 125g de farine
- 50g de spéculoos
- 1 petit œuf (ou 1 jaune d'œuf)
- 50g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe d'eau froide

Flan au caramel au beurre salé et spéculoos

- 110g de Carameloos
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 25cl de lait (ou de crème)
- 1 cuillère à soupe de maïzena®

Préparer la pâte sablée en mélangeant la farine avec les spéculoos réduits en poudre.

Ajouter l'œuf délayé dans l'eau puis le beurre coupé en morceaux et l'huile d'olive.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte "sablonneuse".

Former une boule, l'emballer dans un film alimentaire puis mettre au frais au moins 1h.

Pendant ce temps, préparer l'appareil à flan en portant à ébullition le lait sur feu doux.

Dans un saladier, mélanger l'oeuf et le jaune d'oeuf avec la maïzéna® puis verser doucement le lait chaud.

Mélanger puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir sur feu doux.

Retirer du feu et ajouter le Carameloos et laisser tiédir.

Etaler délicatement la pâte puis en garnir un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé.

Piquer le fond avec une fourchette et répartir la préparation au Carameloos.

Enfourner pour 30 min de cuisson dans un four préchauffé à 185° (th 6) ou jusqu'à ce que la pâte soit doré et la préparation prise mais encore légèrement tremblotante.

Sortir du four et laisser complètement refroidir.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Coupe coco carameloos et Glace au carameloos

Fait par *Sucré Sablé*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis passionnée par la cuisine depuis toujours et principalement par les préparations sucrées. J'adore créer, innover dans de nouvelles recettes, suivant mon inspiration. J'ai du mal à suivre une recette à la lettre, c'est impossible!

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Je l'ai crée le 22/03/2011.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Par passion et pour le partage!

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

En moyenne 6500 visiteurs uniques par mois.

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Chef Damien a fait une interview.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

La tarte au fruit du dragon

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Faire le tout des blogs et commenter! Publier quotidiennement des recettes!

Coupe coco caramel Fait par *Sucré Sablé*

Ingrédients:

- 1 sachet de lait de coco LA MANDORLE
- 50g de sucre
- 150ml de lait
- 2 càs de caramel à tartiner CARAMELOOS

Faites chauffer le lait, incorporez le lait de coco en poudre et le sucre, bien mélanger et faites chauffer jusqu'à ce que la préparation épaississe un peu.

Versez alors dans votre coupe et laissez refroidir.

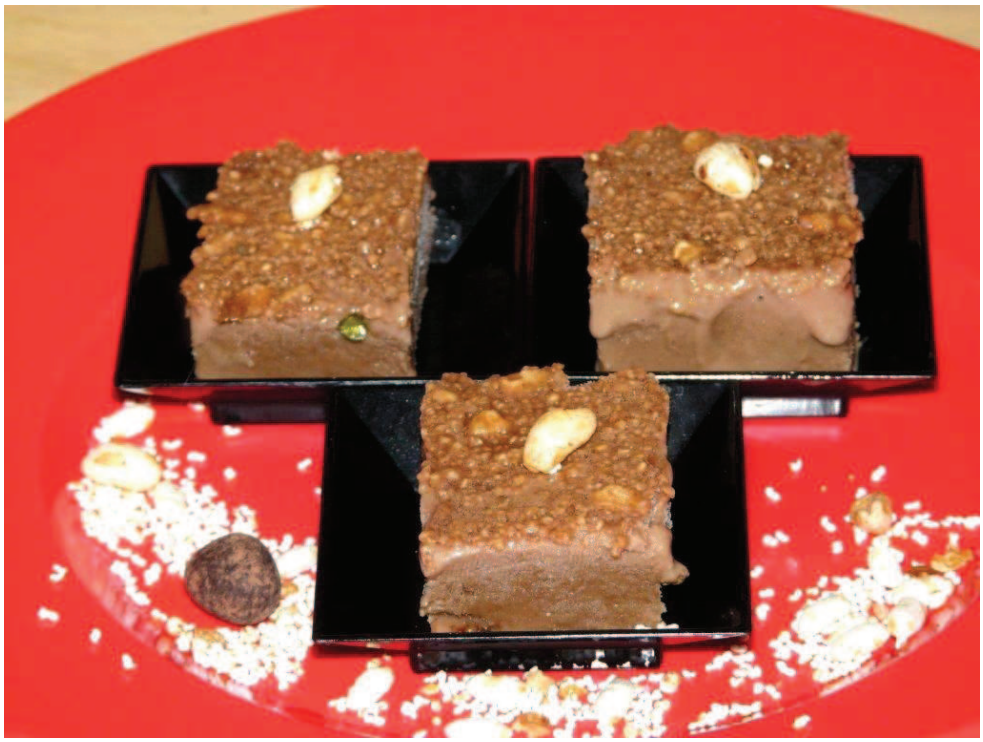
Déposez 2 càs de caramel.

J'ai rajouté pour la déco : une tranche de kiwi et une amande chocolatée!

Glace carameloos Fait par *Sucré Sablé*

Ingrédients:

- 4 jaunes d'œufs
- 50cl de lait
- 1/2 pot de carameloos
- 50g de sucre
- 100g de céréales BING BANG CEREALES



Faites chauffer le lait dans une casserole.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre. Versez le lait bouillant, et remettez dans la casserole sur feu doux sans cesser de remuer.

Faites épaissir, ajoutez les à votre mélange de céréales puis versez dans un saladier et laissez refroidir avant de le mettre au congélateur pour 3 heures minimum.

Entremet yin et yang

Fait par *Il était une fois … la cuisine de Céline*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis une femme de 27 ans passionnée de cuisine et surtout de recette sucrée

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai ouvert mon blog en novembre 2010

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes?**

Ma mère est une très bonne cuisinière elle m'a transmis sa passion… j'adore faire de nouvelles recettes, tester mes nouveaux achats culinaires …

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Oui environ 200 visiteurs par jours

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

La recette la plus populaire est l'entremet kiwi-noix de coco

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Profiter de tout ce que la blogosphère apporte et prendre son temps …

Entremet Yin et Yang Fait par *Il était une fois ... la cuisine de Céline*

Ingrédients:

Ingrédients pour la dacquoise aux noisettes:

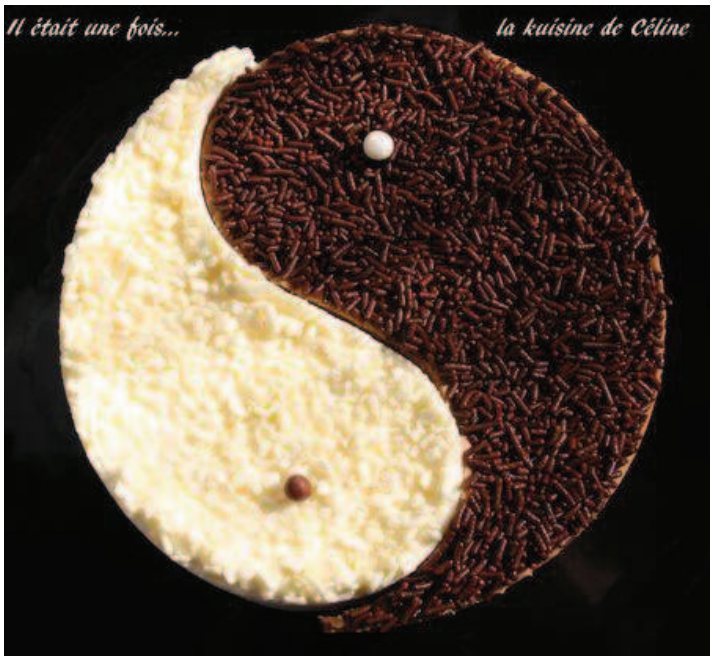
- 65 g de noisettes en poudre
- 75 gde sucre glace
- 3 blancs d'oeufs
- 25 g de sucre en poudre

Ingrédients pour la mousse au chocolat blanc:

- 45 g de chocolat blanc
- 30 g de crème liquide entière
- Fondre le chocolat blanc.
- Monter la crème en chantilly et incorporer le chocolat blanc.

Ingrédients pour le bavarois caramel :

- 75 g de carameloos
- 2 feuilles de gélatine
- 25 g de sucre
- 10 cl de crème liquide entière



Préchauffer le four à 160°

Tamiser la poudre de noisettes et le sucre glace.

Fouetter les blancs en neige et incorporer le sucre en poudre.

Ajouter les noisettes et le sucre glace.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 30 minutes.

Chauffer le carameloos et incorporer la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

Ajouter le sucre et laisser refroidir un peu.

Monter la crème en chantilly et l'incorporer au mélange .

Dressage:

Placer la dacquoise dans le fond du moule yin yang entouré de rhodoid.

Verser à droite la mousse et a gauche le bavarois. Recouvrir de vermicelles de au lait et blanc.

Placer au frais 1 heure puis au congélateur.

Quelques heures avant de servir sortir du congélateur, décercler et placer au frais jusqu'à dégustation.

Déguster!!!!

Biscoflan au carameloos **Fait par *Il était une fois ... la cuisine de Céline***

Ingrédients:

Ingrédients pour le flan:

- 500 g de lait
- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Ingrédients pour le biscuit:

- 3 oeufs
- 90 g de sucre
- 90 g de farine
- Carameloos

Préchauffer le four à 180°

Verser un peu de carameloos dans le fond du moule (j'aurais du en mettre d'avantage)

Mélanger au fouet tous les ingrédients du flan et déposer sur le carameloos.

Mélanger les oeufs, le sucre et la farine et verser sur le flan délicatement.

Enfourner pour environ 1h dans un bain marie.

Laisser refroidir avant de démouler.

Déguster!!! en saupoudrant d'éclat de noisettes.

Panna cotta spéculoos et sa mousse carameloos

Fait par *Une tite souris dans le placard*

- **Qui êtes-vous ?**

  Sylvia connu surtout sous le pseudo LA TITE SOURIS, j'habite le sud ouest et aime la cuisine ensoleillée et épicée, plus salée que sucrée mais gourmande quand même

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Il y a un an, le 13 juillet, j'ai préféré dissocier mes recettes de cuisine de mon autre blog consacré à mes loisirs créatifs

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Je cuisine depuis longtemps, maman de 2 grands enfants j'ai toujours aimé faire plaisir en découvrant de nouveaux horizons culinaires, asiatiques exotiques etc....

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Oui il est de 200 visites par jour et j'espère bien le faire évoluer encore plus

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Non pas pour le moment je suis une souris qui se cache encore dans son placard

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Et bien la recette au carameloos dans les desserts

et celle ci pour les entrées

http://une-tite-souris-dans-le-placard.over-blog.com/article-une-salade-du-terroir-et-ses-toasts-au-cabecou-et-au-miel-de-mon-gite-80576928.html

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Avoir de la persévérance au début, bien soigner ses textes et ses photos et rester simple

Panna cotta spéculoos et sa mousse carameloos **Fait par *Une tite souris dans le placard***

Ingrédients 4 personnes:

Pour la panna cotta spéculoos

- 40 cl de creme fraiche
- 3 blancs d'oeuf
- 50 g de sucre
- 1 c.c d'épices spéculoos

Pour la mousse carameloos

- 20 cl de crème fluide (froide)
- 1 c.s de caraméloos
- 1 siphon et 1 chinois

PREPARATION PANNA COTTA

Préchauffez votre four à 120 °

Versez la crème dans une casserole, ajoutez les épices spéculoos, mélanger et portez la crème à ébullition,

Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre (sans les monter en neige), puis versez lentement la crème dessus en fouettant doucement.

Versez le mélange dans des verrines, et cuire au bain marie (dans de l'eau très chaude) dans le four pendant 45 mn.

Laissez refroidir dans le four 15 mns puis à température ambiante et ensuite au frais au moins 2 heures

PREPARATION MOUSSE AU CARAMELOOS

Préparez votre siphon

Dans un ravier, fouettez la crème froide avec le carameloos

Versez la préparation dans le siphon en passant à travers un chinois

Fermez le siphon, incorporez la cartouche de gaz, puis mettre au frais.

Au moment de servir, secouer le siphon 3 ou 4 fois à la verticale, puis versez la chantilly sur la panna cotta ;

Décorez avec un peu d'épices spéculoos et une feuille de menthe.

Dégustez aussitôt !

Crumble aux pommes nectarine carameloos

Fait par *Kitchenz and more*

- **Qui êtes-vous ?**

Jeune vietnamienne, passionnée de la bonne nourriture et gourmande ... un peu nostalgique de son pays natal.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Mon blog a été créé en janvier 2011, au début j'ai voulu y mettre les recettes (les miennes, celles de ma mère, de ma grand-mère ou des autres) que je cuisine au quotidien au cas où je voudrais la refaire un jour. Mais très vite, l'envie de partager m'a rattrapé ! J'ai donc commencé à poster des recettes plus fréquemment depuis mai 2011. Donc, mon petit blog est réellement actif depuis à peu près 4 mois.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

C'est la gourmandise avant tout je pense ! Comme j'aime manger et je suis très curieuse, j'adore découvrir de nouvelles associations de produits. Sinon, ma grand-mère était cuisinière, ma mère était responsable de stock de cuisine d'un hôtel, j'ai grandi au milieu des casseroles et l'odeur de la "bonne bouffe". Et puis j'ai quitté le Vietnam à 15 ans pour venir en France continuer mes études, les plats de mon enfance me manquent tous les jours. Depuis je me mets à cuisiner pour combler ce manque, et petit à petit ça devient une passion sans que je me rends compte.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

J'ai récemment déménagé mon blog chez un autre hébergeur, j'ai du remettre le compteur à 0 en Août. Mais en prenant compte de l'ancienne adresse, je pense que mon blog a entre 2000 et 2500 visites uniques par mois.

- **Avez-vous une anecdote particulière ?**

Oui, j'ai été contactée par une association qui organise des stages de découverte sur les épices. Le responsable me propose de participer à un stage et donner mon avis par la suite sur mon blog, une sorte de reportage. C'est assez intéressant car j'adore la cuisine épicée ! Je n'ai pas encore planifié la date mais ce sera pour bientôt je pense.

Sinon, depuis que je suis rentrée dans la blogosphère, j'ai fait connaissance avec pas mal de blogueurs très sympathiques. Et avec certaines, on est devenue des amies. C'est vraiment chouette !

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

La plus populaire ça doit être ma recette de tartare de boeuf aux saveurs d'Asie, elle a fait la une de la catégorie cuisine du site Hellocoton, j'en suis assez fière ! :)

La plus commentée, c'est ma recette de fondant au chocolat, ma recette fétiche :-)

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Je dirai qu'il faut avant tout écrire avec le cœur … Et après faire en sorte que les explications dans la recette soient les plus simples possible pour que les lecteurs puissent réaliser les recettes sans difficulté. Les photos sont aussi importantes pour exprimer nos recettes. Je ne suis pas photographe, mais avec mon petit appareil de photo compact, j'essaie de prendre mes plats sous tous les angles et après je fais le tri. Des fois, il faut accepter de manger froid, ou réchauffé car les plats chauds sont difficiles à prendre en photo. :-)

Crumble pommes, nectarines et carameloos Fait par *Kitchenz and more*

Ingrédients:

Pour la pâte à crumble

- 50g de beurre moux (doux ou demi-sel)
- 50g de farine blanche
- 50 g de spéculoos (environ 6 biscuits)
- 50 g de sucre semoule

Ecraser les spéculoos jusqu'à obtenir une poudre fine. (Vous pouvez utiliser un robot mixer, mais avec cette petite quantité, j'ai utilisé un sac de congélation pour mettre les biscuits dedans et mon rouleau à pâtisserie pour les écraser.)

Mélanger tous les ingrédients ensemble, avec les mains, former des miettes de pâte sableuse.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Pour la garniture aux fruits :

- 2 petites pommes golden
- 1 nectarine mûre à point
- du carameloos

Peler et vider les pommes. Couper les fruits en petits morceaux, garnir les ramequins à mi-hauteur, ajouter une cuillère à café de carameloos, rajouter une autre couche de fruits.

Sortir la pâte à crumble du réfrigérateur, recouvrir les ramequins de miettes de pâte.

Enfourner pendant 20 minutes à four préchauffé à 180°C.

Crumble aux pommes et Carameloos
Fait par *Les Gourmandises de Lise*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Lise, je suis une étudiante de 19 ans très gourmande, qui a besoin de sa dose de sucre et de chocolat par jour. Appartenant à une famille nombreuse de gourmands, j'adore leur faire plaisir en concoctant de bons petits desserts. Mais comme je l'ai dit, étant étudiante, je dispose de peu de temps pour cuisiner, c'est pourquoi je privilégie généralement les recettes rapides. Mes recettes sont donc à la portée de tous, débutants ou experts, petits ou grands, pressés ou non...

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Je l'ai commencé il y a un an et demi dans le but premier de faire un annuaire de toutes les recettes que j'avais aimé. Comme je teste souvent plusieurs fois une recette, avec des proportions différentes, des ingrédients en plus, en moins, des améliorations, LA recette finale est donc celle que j'aime le plus. Et c'est donc celle-ci que je mets sur mon blog dans le but de la partager avec tout le monde.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Je dirai par gourmandise et par curiosité. Je suis une bouche sucrée et je pourrais me nourrir que de desserts. Mais quand j'étais petite il y avait peu de gâteaux chez moi. Alors je me suis dit un jour, pourquoi ne pas en faire moi-même? Et depuis je ne me suis pas arrêtée, je fais des douceurs sucrées presque tous les jours.
Mais je l'ai aussi fait par curiosité. J'adore goûter de nouvelles choses, inventer de nouvelles recettes, les perfectionner ... Je trouve que la cuisine est un bon moyen de faire preuve de créativité.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Autour de 110 visiteurs uniques par jour.

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

J'ai été contactée par une émission sur M6 pour cuisiner une de mes recettes.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

J'en ai 4 ex-equo : mes cupcakes au chocolat et maltesers, mon chinois à la crème pâtissière et aux pépites de chocolat, mes cookies à la framboise et au chocolat blanc et enfin mes pains au chocolat, comme à la boulangerie :)

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Suis ta passion, fais-toi plaisir en concoctant de bonnes petites choses et cela se ressentira sur ton blog !

Crumble aux pommes et Carameloos **Fait par** ***Les Gourmandises de Lise***

Ingrédients pour 5 personnes :

- 200g de farine
- 120g de beurre demi-sel
- 110g de sucre cassonade
- 5 pommes
- 15 spéculoos émiettés
- 3 cuillères à café bombées de caramel aux spéculoos

Déposer la farine, la cassonade, les spéculoos émiettés et le beurre coupé en dés dans un récipient. Incorporer le beurre du bout des doigts et sabler ce mélange jusqu'à obtenir une préparation sableuse.

Couper les pommes en petits dés et les déposer dans un plat à crumble. Les recouvrir totalement de caramel aux spéculoos.

Disposer ensuite le mélange sableux sur les pommes au caramel.

Enfourner alors le crumble 15 à 18 minutes à 180°C *(selon votre four : le crumble doit avoir une jolie couleur dorée)*.

Chocolat au Carameloos
Fait par *Confession d'une gourmande*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Amélie, j'ai 23 ans, je suis actuellement en CDD dans une agence immobilière et cuisinière à mes heures perdues.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai crée mon blog le 15 février 2011.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

J'ai commencé à réaliser des recettes par passion, également parce que j'aime surprendre et cuisiner pour les gens que j'aime. Pour moi les repas ce sont des moments conviviaux qui méritent que l'on prenne du temps tant au niveau de la préparation que durant le repas ! Chez moi c'est sacré ! Mais il faut reconnaître que la gourmandise a également son rôle à jouer dans mon blog ...

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Oui, je consulte régulièrement mes statistiques. C'est toujours agréable de connaître l'évolution de son blog mais aussi de chercher à toucher plus de monde c'est donc motivant.

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Vous êtes la première société à m'avoir contactée. Je suis dans les débuts de mon blog mais j'espère réaliser d'autres partenariats de ce genre.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Les croissants briochés. J'ai remarqué que les viennoiseries et desserts sont souvent les articles les plus commentés, certainement parce que les gourmandes se sentent plus concernées !

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

De ne pas se sentir moins bien que les autres. C'est normal au début de se chercher que ce soit au niveau des recettes que de la mise en page de son blog. Cela se fait au fur et à mesure, et petit à petit on prend confiance en soi, on se lance plus facilement des défis culinaires. Par contre, il est important de beaucoup s'investir au début, les premiers mois le blog doit être mis à jour quotidiennement ... après ça tourne tout seul.

Chocolat au Carameloos Fait par *Confession d'une gourmande*

Ingrédients pour 15 chocolats :

- 200g de chocolat ~~noir~~ au lait pour moi
- 15 c.c. de Carameloos

Faire fondre au bain marie 100g de chocolat.

Badigeonner à l'aide d'un pinceau les moules en silicone. Laisser durcir.

Répéter la même opération avec 50g de chocolat.

Remplir chaque moule d'une cuillère de Carameloos.

Faire fondre les 50g de chocolat restant pour recouvrir le Carameloos. Laisser durcir.

Démouler délicatement les chocolats.

Gâteau au chocolat coulant au Carameloos **Fait par *Confession d'une gourmande***

Ingrédients:

- 100g de beurre
- 100g de chocolat noir
- 2 œufs
- 30g de sucre
- 40g de farine
- 4 c.c. de Carameloos

Faire fondre au bain marie le chocolat avec le beurre.
Ajouter le sucre, les œufs et la farine. Bien mélanger.
Beurrer et fariner généreusement 4 ramequins. Verser au fond des ramequins un peu de préparation, mettre une cuillère à café de pâte à tartiner et recouvrir de la préparation au chocolat.
Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 15 minutes de cuisson.
Laisser refroidir 5 minutes puis démouler délicatement les petits gâteaux.
Servir aussitôt.

Tartelette Choco-Carameloos **Fait par *Confession d'une gourmande***

Ingrédients pour 20 tartelettes :

Pour la pâte :

- 160g de farine
- 40g de sucre glace
- 20g de sucre
- 20g de poudre d'amandes
- 100g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- Sel

Pour le caramel :

- 1 c.c. de pâte à tartiner Carameloos par tartelette

Pour la ganache au chocolat :

- 18cl de crème liquide entière
- 200g de chocolat noir

Préparer la pâte :

Mélanger la farine, les sucres, la poudre d'amandes et une pincée de sel.
Former un puits et placer au centre le beurre tempéré coupé en dés et le jaune d'oeuf.
Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène.
Laisser la pâte reposer 30 minutes au frais.

Etaler la pâte, la découper avec un emporte pièce et placer les disques dans des moules à tartelettes. Remplir de pois cassés (ou haricots secs, lentilles ect ...) et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 15 minutes de cuisson.
À la sortie du four, retirer les pois cassés et démouler les tartelettes.

Verser dans chaque tartelette un peu de carameloos.

Préparer la ganache :

Faire chauffer la crème liquide et la verser sur les morceaux de carrés de chocolat en mélangeant bien. Mélanger jusqu'à obtenir une ganache homogène et onctueuse.
Verser la ganache sur le caramel et laisser refroidir.

Conserver au frais.

Mini cannelés au Carameloos
Fait par *Voyage culinaires*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Christelle Poupard, j'ai 39 ans, je suis mariée et maman de quatre filles.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Mon blog a fêté cette année ses 2 ans.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Alors j'ai toujours vu ma grand-mère, ma mère cuisiner et c'est donc tout naturellement que je m'y suis mise aussi.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Oui je le connais, j'ai un trafic journalier de +/- 350 visiteurs jours.

- **Avez-vous une anecdote particulière ?**

J'ai ma fille aînée qui a fait ses études dans l'hôtellerie et restauration et j'ai son professeur de cuisine qui voulait que je vienne faire des démonstrations au lycée.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Ça a été celle réalisée lors d'un jeu inter blogs. J'avais réalisé un flan spéculoos - chocolat et fruits secs et j'avais 84 personnes qui m'avaient laissé des commentaires.

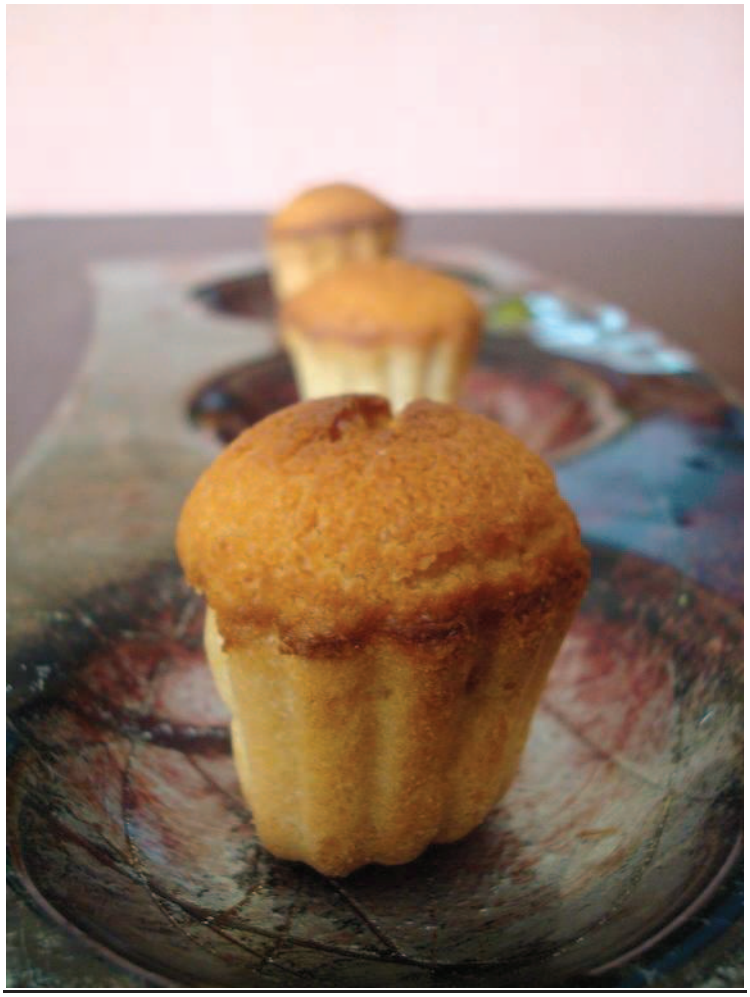
- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

De ne pas se prendre la tête à vouloir faire de l'audience mais de prendre du plaisir à partager sa cuisine dans la bonne humeur.

Tartelette Choco-Carameloos **Fait par *Voyage culinaires***

Ingrédients:

- 250 ml de lait
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 oeuf + 2 jaunes
- 30 g de beurre
- 4 CS de Carameloos



Faire fondre le beurre dans le lait aux micro-ondes à 750 watts.

Mélanger la farine, le sucre, l'œuf + les jaunes et le carameloos dans un saladier.

Ajouter le mélange lait, beurre et bien mélanger. Verser ensuite la préparation dans les moules à cannelés.

Faire cuire au four préchauffé à 200° (th.7) pendant 20 mn puis laisser reposer 2 mn avant de démouler.

Servir tiède ou froid.

Flan rapide au Carameloos
Fait par *Melle Banane's cuisine*

- **Qui êtes-vous ?**

Sous le pseudo MelleBanane ... Emmanuelle ou Manue pour tout le monde ;)
Gourmande mais aussi très difficile ... je suis passionnée par la cuisine depuis toujours.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Ca fait environ 4 ans que j'ai cédé à la pression familiale et que j'ai ouvert mon blog. Il y a 12 ans environ j'avais déjà fait une ébauche de site perso qui servait à donner les recettes à mes copines.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Au départ la gourmandise ... et surtout étant difficile il était plus facile pour moi de bien manger si je faisais tout moi même.
J'ai toujours vu mon papa cuisiner à la maison donc il est naturel pour moi de se mettre aux fourneaux quand je reçois et au quotidien. Déjà étudiante j'avais réussi à mettre un mini four dans ma chambre étudiante pour faire des gâteaux ;)

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Je ne suis pas le nez collé à mes statistiques ça n'apporte rien de bon ;) J'ai une moyenne régulière de visiteurs et cela augmente ... c'est surtout ça qui fait plaisir savoir que les gens sont de plus en plus nombreux à venir me lire régulièrement. Et puis pour le fun j'ai depuis plusieurs une bonne place dans le classement wikio ça ne veut rien dire ça me fait rire ;)

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

J'ai eu de chouettes opportunités grâce à mon blog ... la chance de rencontrer des chefs réputés et de goûter à leur cuisine par exemple.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Je ne tiens pas les stats de manière régulière, en ce moment c'est la glace au chocolat minute ou le Brownies au poivron confit qui ont l'air de plaire aux gens :) D'une manière générale si c'est sucré ou chocolaté ça attirera plus que le salé :)

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Ne pas se prendre la tête avec les stats, ne pas courir après les visiteurs ni les produits gratuits ce n'est pas ça qui sert à faire un bon blog. Il suffit juste d'y mettre tout son cœur et d'être honnête et les lecteurs le sentiront.

Flan rapide au Carameloos Fait par *Melle Banane's cuisine*

Ingrédients:

- 1/2 pot de fromage blanc
- 2càs de sucre vanillé maison
- 2 œufs
- 2 càs de farine.
- Du carameloos

Mélanger tous les ingrédients.

Verser dans des petits pots.

Faire cuire au bain marie environ 20mn à 180°.

Laisser refroidir et servir avec du caramel au spéculoos ou du chocolat fondu.

Flan rapide au Carameloos
Fait par *Bonheur Gourmand de Sophie*

- **Qui êtes-vous ?**

Je m'appelle Sophie. Je suis connue en tant que bloggeuse sous le pseudo Sofigourmande.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai créé mon blog il y a 1 an et demi.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Dans ma famille, j'ai toujours vu ma mère cuisiner. C'est donc tout naturellement que je m'y suis mise devenue adulte. C'est avant tout le plaisir de faire soi-même et de choisir de bons ingrédients. Avec la création de mon blog, ma créativité s'est développée et m'a poussé vers de nouveaux horizons culinaires.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Actuellement, environ 4000 visiteurs gourmands parcourent mon blog chaque mois

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

La cuisine qui est devenue une de mes grandes passions m'a permis de participer au Salon du Blog Culinaire qui se tient chaque fin novembre à Soissons. Organisé par 750 grammes, il m'a notamment permis d'y rencontrer le très généreux Chef Damien et beaucoup d'autres passionnés de cuisine.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Si mes souvenirs sont bons il s'agit d'une recette de flognarde aux pommes

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

La cuisine c'est souvent beaucoup plus simple qu'il n'y paraît alors lancez-vous !

Nectarine au Carameloos Fait par Bonheur Gourmand de Sophie

Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 nectarines (blanches ou jaunes selon votre envie)
- 8 petits amaretti
- 4 càc de Carameloos au spéculoos
- 4 càc de sirop d'agave

Préparation : 5 min / Cuisson : 25 à 30 min

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Laver et couper les nectarines en 2. Enlever le noyau et les déposer dans un plat allant au four.

Émietter les amaretti sur chaque moitié de nectarine. Déposer une cuillerée à café de Carameloos par-dessus. Napper avec le sirop d'agave.

Enfourner pour 25 à 30 minutes. Servir tiède accompagné d'un amaretti et d'une boule de glace à la vanille bourbon pour les grands gourmands !

Flan rapide au Carameloos
Fait par *RDV aux mignardises*

- **Qui êtes-vous ?**

Mouni, je suis auteur du blog Rdv aux mignardises ou je partage des recettes gourmandes, ma passion pour les pâtisseries et pains faits maison mais surtout pour la photographie culinaire.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai d'abord lancé le blog en 2007 pour apprendre à cuisiner et à pâtisser, à l'époque j'avais beaucoup de temps libre et je voulais absolument m'améliorer, aujourd'hui cela fait quand même un peu plus de 4ans que Rdv aux mignardises existe.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

D'abord par gourmandise en découvrant l'univers de la blogosphère, des macarons, des brioches, des pains maison… toutes ces merveilles que je voulais réaliser et gouter ! Tout ce qu'on pouvait apprendre à travers ce monde gourmand me tentait constamment, ce qui a fait que petit à petit la passion a pris le dessus avant de faire naitre une autre : la photographie culinaire.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Je fais d'avantage attention aux abonnés à la newsletter et à la page facebook du blog avec lesquels j'ai la possibilité d'échanger réellement

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Je pense la fois ou une lectrice du blog m'a laissé un très gentil message sur le magazine Cuisine Actuelle en me comparant à Willy Wonka :D.

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

La plus populaire je pense ma recette de baguette tourbillon feuilletée.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

C'est avant tout de se faire plaisir, puis de ne pas négliger le coté «illustration » car c'est certainement une des premières choses qu'un lecteur regarde avant de lire toute la recette!

- **Si vous avez édité un livre de recettes (gratuit ou payant), donnez nous le lien pour l'intégrer à notre livre**

J'ai eu la chance d'écrire sur mes deux passions, la photo culinaire avec le livre « photo gourmande » et la pâtisserie avec « irrésistibles desserts » aux éditions Gramond

Glace maison au Carameloos Fait par *RDV aux mignardises*

Ingrédients:

Glace maison Alsa aux noix et vanille:

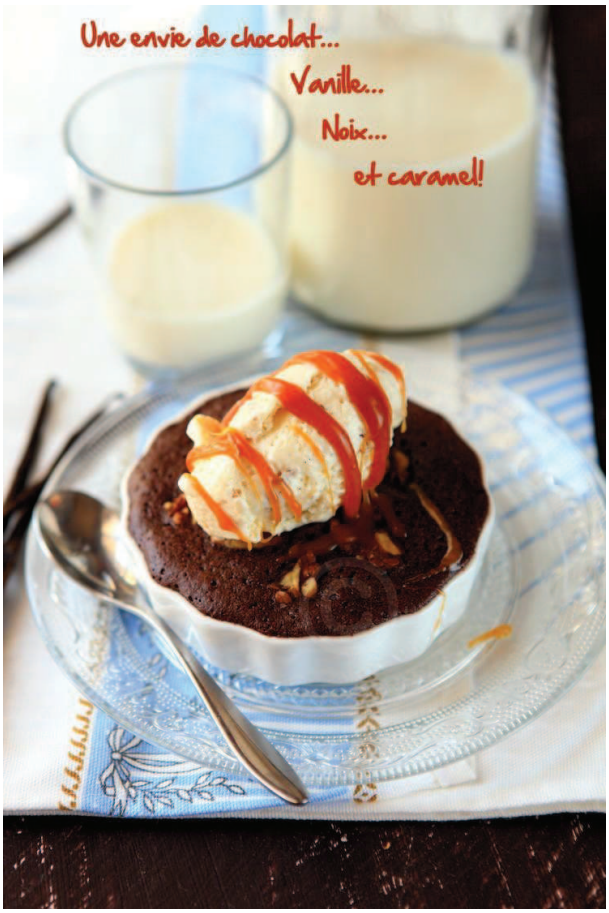
- un sachet de préparation Alsa
- 400ml de lait entier (la recette préconise 350ml mais j'en ai mis + pour qu'elle ne soit pas trop sucrée)
- 1e gousse de vanille
- 1/2cc d'extrait de vanille
- 75gr de cerneaux de noix grillés et hachés grossièrement

Fondant au chocolat corsé aux noix:

- 125gr de beurre
- 35gr de cacao amer
- 130gr de sucre
- 10cl de lait
- 140gr de farine+ 1/8 cc de sel+1/2cc de levure chimique
- 1 oeuf
- 40gr de noix hachées grossièrement

Finition:

- Sauce carameloos



Pour la préparation de la glace:

Fouetter le contenu du sachet avec le lait, les graines prélevées de la gousse et l'extrait de vanille, j'ai fouetté au robot Kitchenaid pendant environ 3min, la préparation va devenir mousseuse et tripler de volume, ajouter les noix grillées (refroidies) et bien mélanger, verser dans un bac et mettre au congélateur plusieurs heures, pour moi au bout de 2h c'était déjà prêt!

Pour le gateau au chocolat et noix:

Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter le cacao et le sucre et bien mélanger, mélanger le lait et les oeufs et les incorporer à la préparation cacaotée, tamiser la farine, le sel et la levure et ajouter à la préparation, finir en incorporant les noix hachées grossièrement

Verser la préparation dans des ramequins ou des petits pots et enfourner à 180° pendant environ 15-20min selon la taille des pots, le dessus doit être ferme, plus le gâteau sera cuit et plus il sera sec, à vous d'adapter selon vos préférences!

Laisser tiédir et servir avec un peu de glace aux noix et vanille, avec un filet gourmand de sauce caramel (tiédie ;))

Panna cotta vanille, Carameloos

Fait par *La ptite cuisine d'Anaïs*

- **Qui êtes-vous ?**

Anaïs, pour le blog www.anaiscuisine.fr
J'ai 24 ans, maman d'une petite princesse d'un an et passionnée de cuisine.
J'aime faire plaisir à mon entourage en leur mitonnant des petits plats.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Mon blog est ouvert depuis 2009 mais je m'y investi vraiment depuis 1 an.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

La cuisine est tout simplement une passion pour moi, je passe mon temps libre à lire des magazines et livres de recettes, à surfer sur des sites culinaires et à regarder des émissions en lien avec la cuisine !

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

J'ai en moyenne une centaine de visiteurs par jour. Mais cela varie lorsque j'organise des concours etc...

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

J'ai eu la surprise d'être réveillée par Sophie Dudemaine au téléphone un dimanche matin ! Mon chéri était allé à sa rencontre pour me faire dédicacer un livre lors d'un salon culinaire et elle a eu la gentillesse de me passer un coup de fil ! Elle m'a conseillé de vivre à fond ma passion !

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Ma recette la plus visitée est le sucre vanillé maison ! Celle la plus commentée, une tartelette au boudin blanc et confit d'oignon.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Se faire plaisir en réalisant de belles recettes qui donnent envie, et surtout se lier d'amitié avec ses copinautes bloggeuses !!!

Panna cotta vanille – Carameloos **Fait par *La ptite cuisine d'Anaïs***

Ingrédients pour 5 personnes:

- 60 cl de crème liquide (entière à 30% pour moi)
- 20 cl de lait écrémé
- 50g de sucre
- 2 cuillères à soupe de sucre vanillé maison ou 2 sachets.
- 4 feuilles de gélatine
- 1/2 cuillère à café d'arôme vanille
- 5 cuillères à café de caramel beurre salé aux spéculoos (une tuerie !!!)

Verser la crème, le lait et les sucres dans une casserole. Porter à ébullition sur feu doux.

Pendant ce temps, faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Retirer la crème du feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées.

Bien remuer jusqu'à dissolution.

Au fond de vos moules à panna cotta, déposer une cuillère de caramel puis remplir de crème.

Laisser refroidir à l'air libre puis au réfrigérateur une nuit environ.

Pour démouler plus facilement, tremper les moules rapidement dans un bol d'eau tiède.

Cupcake banane, caramel au beurre salé
Fait par *Cool'n Cook*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis Rose, 30 ans, mariée et maman de 6 enfants de 10 ans à 10 mois.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai commencé mon blog en janvier dernier.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Par gourmandise, et puis surtout pour régaler ma petite tribu!

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Plus ou moins 1000 visiteurs uniques mensuel

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Je suis devenue amie avec l'une des partenaires de mon blog, Alice de décogateaux.fr !

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Sans conteste mes cupcakes bananes et caramel beurre salé carameloos.
Même mon mari qui n'aime pas les bananes ni les gâteaux en général, s'est resservi plusieurs fois.....c'est une preuve qu'ils étaient vraiment bons^^

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

Publier des recettes régulièrement, et que le blog soit le reflet de soi même!!!

Cupcakes banane caramel au beurre salé au spéculoos **Fait par *Cool'n Cook***

Ingrédients pour 20 cupcakes:

- 250g de farine
- 25cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 70g de sucre roux
- 100g de beurre mou
- 40g de chocolat blanc
- 4 oeufs
- 2 bananes
- 2c à s de caramel au beurre salé spéculoos

Topping :

- 1 boite de mascarpone (environ 250g)
- 150g de sucre glace
- 3 c à s de caramel au beurre salé spéculoos

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde

Couper les 2 bananes en petits morceaux

Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir une pâte homogène, puis y ajouter les œufs battus et bien mélanger. La pâte doit être lisse

Ajouter la farine et la levure en alternant avec le lait (pas besoin d'alterner si le mélange est fait au robot), le chocolat fondu, les bananes et le caramel

Dans des moules à muffins, ou caissettes papier, mettre la préparation jusqu'au 3/4 et enfourner 20minutes

Piquer au couteau, si la pointe est sèche, les gâteaux sont prêts, sinon remettre à cuire 2 à 3 minutes.

Laisser refroidir.

Une fois les cupcakes refroidis, préparer le topping : au batteur mélanger le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une crème épaisse, ajouter le caramel

Mettre le mélange dans une poche à douille et décorer les cupcakes, ajouter à l'aide d'une petite cuillère, des filets de caramel et des copeaux de chocolat

Namandier customisé ... au carameloos
Fait par *Miamm... maman cuisine*

- **Qui êtes-vous ?**

J'ai 40ans, je suis maman de 4 garçons de 14 à 2 ans. Je travaille à plein temps et mon temps libre j'aime le consacrer à ma petite famille, à son bien être.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Miamm... Maman cuisine ! est né en mars 2008.

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

A force de naviguer sur des blogs de cuisine tous plus alléchants les uns que les autres, j'ai voulu moi aussi partager mes petites astuces et recettes.
Miamm... Maman cuisine ! est né en mars 2008. Depuis je publie plusieurs fois par semaine mes recettes simples et familiales. Comme ça les copines viennent me les piquer sans problème et cela me permet aussi d'échanger avec des internautes inconnus avec lesquels je partage l'amour de la cuisine

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

1500 visiteurs minimum par jour

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Cuisine by Lignac, Bienvenue chez Sophie (Dudemaine)... plusieurs magazines ont déjà cité Miamm... Maman cuisine ! avec des commentaires sympas. En 2010, les internautes l'ont élu "blog de maman de l'année" sur le site Famili.fr

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Sans conteste le Sweet Tagada Cake (le cake aux fraises Tagada). Il a d'ailleurs été très longtemps l'emblème de mon blog.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire ...**

D'abord d'être sincère, de ne pas faire sans envie ! Ensuite de soigner sa présentation. Celle de son blog en général, de ses recettes, de ses photos, de son orthographe. On naviguera plus souvent et plus longtemps sur un blog soigné.

Le namandier customisé… au carameloos Fait par Miamm… maman cuisine

Ingrédients pour 10/12 personnes:

- 160g de poudre d'amandes
- 40g de fécule
- (ou 200g de poudre d'amandes)
- 4 œufs
- 150g de sucre en poudre
- 100g de beurre
- 4cs de caramel au beurre salé

Préchauffez le four à 180°c.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez la poudre d'amandes et la fécule à part.

Joignez les au mélange à base d'oeufs, mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

Faites fondre le beurre au micron ondes avant de l'ajouter à la préparation, mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Répartissez le caramel au beurre salé au fond du moule.

Versez la préparation par dessus et enfournez pour 30mn.

Laissez refroidir avant de démouler.

Chinois au carameloos
Fait par *La Main à la pâte*

- **Qui êtes-vous ?**

Maiwenn, 39 ans, maman de deux enfants gourmands tout comme leur papa. J'aime cuisiner, ça me détend et j'aime faire plaisir par le biais de la nourriture.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Deux ans et deux mois !

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

La gourmandise puis la passion !

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Oui. En moyenne 850 visites/ jour

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

J'ai été contacté plusieurs fois pour une émission culinaire mais je ne me vois pas passer à la télé, bien trop timide !

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Les lunettes à la confiture.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Ca prend du temps mais c'est très enrichissant en échange et partage avec les autres bloggeurs.

Le chinois au carameloos Fait par *La Main à la pâte*

Ingrédients:

Pour une map th60 :

- 370g de farine
- 2 oeufs
- du lait
- 50g de beurre très froid en morceaux
- 50g de sucre
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 pot de carameloos
- 1 oeuf pour la dorure

Cassez les œufs dans le verre doseur et ajoutez du lait jusqu'à la graduation 210 ml. Laissez reposer une demi-heure à température ambiante puis versez le contenu dans le fond de la cuve. Recouvrir avec la farine, le sucre et la levure.

Mettre en route sur le programme "pâte" : lorsque le pâton est bien formé, ajoutez le beurre très froid coupé en morceaux. Laissez le programme se terminer.

Sortir la pâte de la cuve et dégasez sur le plan de travail fariné. Étendez-la en rectangle. Versez le pot de carameloos sur la pâte et étendez-le à la spatule.

Roulez la pâte en un long boudin sur sa plus grande longueur. Découpez des tranches régulières et déposez-les à plat dans un moule en silicone ronde. Laissez lever à nouveau une heure.

Préchauffez le four à 200° pendant 10 minutes (à adapter à votre four), dorer le dessus du chinois à l'oeuf battu et enfournez pour 20 à 30 minutes suivant votre four. Tentez ensuite de le laisser refroidir avant d'engloutir une bonne part !

Panna cotta carameloos
Fait par *Dans vos assiettes*

- **Qui êtes-vous ?**

Je suis une maman de 39 ans qui vit maritalement avec 3 enfants (18, 15, 13 ans). Je vis à Montpellier.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

Depuis mars 2010

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Pour mon troisième enfants j'ai pris un congé parental, c'est à ce moment là que j'ai découvert ma passion pour la cuisine

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Entre 170 à 220 visiteurs par jour

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Non pas encore dommage!

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Les recettes sucrées ont énormément de succès comme les cheesecakes, les panna cotta ou les bavarois.

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …
Faire des recettes simples avec des ingrédients qu'on a dans le placard ou frigo.

Travailler la présentation qu'on est envie de plonger une fourchette ou une cuillère.

La pana cotta au carameloos au carameloos **Fait par** ***Dans vos assiettes***

Ingrédients:

- 40 cl de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine
- 5 bonnes cuill à soupe de Carameloos
- 2 cuill à soupe de sucre en poudre

Faites tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine.

Dans une casserole, verser la crème liquide, le sucre et le Carameloos, mélanger.

Faites fondre le Carameloos.

Une fois chauffé mais pas bouillant.

Hors du feu, rajouter la gélatine essorée, bien mélanger pour fondre la gélatine.

Versez cette préparation dans des verrines et mettre au frais au moins 4 heures.

Avec l'aide d'un Deco pen de chez Galantine faites des dessins sur la panna cotta avec du Carameloos.

Servir frais.

Glace au yaourt et à la crème au carameloos
Et
Cheesecake sans cuisson au carameloos
Fait par *Hum ça sent bon*

- **Qui êtes-vous ?**

Femme et maman de deux jeunes adolescentes

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai créé mon blog voilà quatre ans !!! C'est ma fille qui m'a poussé à le créer, et je ne regrette pas !

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Lorsqu'on a une famille il faut cuisiner ! Mais c'est un plaisir ! Mon blog m'a poussé à découvrir des produits et surtout à faire des recettes que je ne faisais pas avant, pour nourrir un blog, il faut sans arrêt tester des recettes et des produits !

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Depuis que j'ai migré vers Over-blog je peux connaitre mon trafic, la provenance et le nombre de personnes qui passe par mon blog

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

J'ai été déjà contactée par un magazine que l'on distribue gratuitement et aussi par notre journal local !

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Depuis deux ans, tous les vendredis je publie une recette de pâtes !!!!

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Faire de belles recettes, une belle présentation et faire (ou essayer) de faire de belles photos, *pour accrocher l'œil* ! Pour donner envie de visiter le blog !!! Les couleurs sont importantes aussi !

Glace au yaourt à la crème au carameloos **Fait par *Hum ça sent bon***

Ingrédients:

- 500 g de yaourt à la grecque ou turc (*bien crémeux et gras, c'est meilleur*)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 100 ml de lait entier
- 1 pot de Carameloos

Mélanger le yaourt, le lait et le miel.

Faire prendre à la sorbetière.

Avant de l'éteindre, verser en filet le Carameloos !

Mettre dans un bac et placer au congélateur !

Cheesecake sans cuisson au carameloos **Fait par *Hum ça sent bon***

Ingrédients:

- 100 g de biscuits type Spéculos ou Spritz
- 50 g de beurre mou
- 250 g de ricotta
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 50 ml de crème fraîche entière
- 2 feuilles de gélatine
- du Carameloos

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Emietter les biscuits et les mélanger au beurre. Tasser dans un petit moule à charnière (*je crois que c'est un jouet d'enfant*). Réserver au frais.

Mélanger la ricotta au sucre glace.

Faire fondre la gélatine dans deux cuillères à soupe de crème puis l'ajouter à la ricotta.

Battre en chantilly la crème puis l'incorporer délicatement.

Verser dans le moule, verser doucement du Carameloos.

Placer toute une nuit au réfrigateur.

Décorer de Carameloos.

Crème glacée au carameloos
Fait par *Ma maison pain d'épice*

- **Qui êtes-vous ?**

Stéphanie du blog "Ma maison pain d'épices", mais aussi une maman de 3 enfants qui travaille chez elle pour concilier vie de famille, travail et loisirs préférés comme la cuisine.

- **Depuis combien de temps avez-vous commencé votre blog ?**

J'ai créé mon blog le 24 mars 2008

- **Comment êtes-vous venues à faire des recettes ?**

Je n'étais pas très grande cuisinière, et je ne le suis toujours pas... mais petit à petit, les compliments de mon entourage m'ont donné envie d'approfondir mes petites tentatives culinaires. Et puis j'ai commencé à regarder quelques livres de cuisine... je suis toujours admirative des photos culinaires.

- **Connaissez-vous votre trafic ?**

Non …

- **Avez-vous une anecdote particulière?**

Un jour mon père est venu manger chez moi et dans la conversation il me dit que le lendemain il emmènerait ma sœur et mon beau-frère au restaurant. Surprise, j'évoque qu'ils ont de la chance parce que moi il ne m'invitait jamais au resto... C'est alors qu'il m'a répondu que chez moi on mangeait bien alors il n'a aucune raison de m'y emmener!!!

- **Quelle recette a été la plus populaire, la plus commentée ?**

Je crois que c'est le cheese-brownie... mais il y a eu aussi les beignets au four, et mes petits financiers que j'adore et que j'agrémente selon mes envies du moment. En règle générale ce sont les recettes sucrées qui ont un large succès !

- **Si vous aviez un conseil à donner à une débutante de blog culinaire …**

Il faut se faire plaisir soi-même avant tout autre chose, et c'est ce qui permet une telle variété des blogs culinaires.

Crème glacée au carameloos Fait par *Ma maison pain d'épice*

Ingrédients:

- 50 g de Carameloos
- 500 g de lait entier
- 30 g de sucre
- 30 g de poudre de lait
- 1 jaune d'œuf
- 2 sachets Gourmandises Glaces Guy Demarle
- Quelques cuillères de pâte de Carameloos

Faire chauffer le lait, et incorporer au fur et à mesure le sucre, le lait en poudre, le jaune d'œuf et les sachets de Gourmandises Glaces Guy Demarle. Mélanger au fouet.

Ajouter 50 g de Carameloos, et laisser le dissoudre dans le lait chaud tout en mélangeant au fouet. Mettre la préparation au réfrigérateur pendant 20 à 30 minutes.

Mettre en marche votre sorbetière : pour moi il s'agit de la **Machine Frissons de Guy Demarle**. Régler le minuteur sur 25 minutes. Verser le mélange par l'ouverture située sur le couvercle.

A la fin de la minuterie préparer vos verrines : verser un peu de crème glacée, puis un peu de Carameloos légèrement chauffé, puis remettre une couche de crème glacée, et enfin finir avec le Carameloos chaud.

Carameloos

Crystal Trading

Serge DUVAL

ZA de l'Ecu

41, rue Francois Rabelais

86 3680 Marigny Brizay

Tel : 06 08 64 83 85

Email : serge@crystal-trading.com