

"CHOUETTES" COEURS pour les "ZOKAZOU"s



Des TRUCS "dernière minute" de LVC
qui peuvent vous donner des idées ...

Une recette que je vous ai mise dans le "[dîner en amoureux](#)", les "coeurs de thon" va vous inspirer, mais vous pourrez utiliser les "trucs" pour "récupérer" de la crêpe, de la quiche, de la pizza ou une tarte que vous ne voulez pas resservir telle qu'elle ressort du frigo : transformez ce "reste" en une nouvelle recette savoureuse ... et jolie

INGRÉDIENTS:

Plusieurs versions : vous aurez des versions salées ... et sucrées et même des "aigres-douces": donc elles dépendront de votre "reste de base"

Version salée : à partir de la "crêpe" :

Revoyez les [COEURS AU THON](#) dans la fiche du "[dîner en amoureux](#)" et inspirez vous-en pour diverses versions salées :

MÉTHODE

La technique est toujours la même : vous préparez une "garniture" de même type que la "garniture" de base

EXEMPLE :

Pour une base de légumes	macédoine ou purée de mêmes légumes
Pour une base de tomate ou ratatouille	tomatées diverses ou votre ratatouillade LVC
Pour une garniture de poisson	le même, un "cousin", des crustacés ou coquillages
Pour une viande	la même, voir avec du porc (lardons, hachis..)

Éventuellement ajout de légumes sur poisson ou viande ou l'inverse poisson ou viande sur légumes

JAMAIS DE MÉLANGE POISSON et VIANDE ni de légumes ou aromates opposés ,
sauf exceptions (crêpes exotiques, garnitures à base de sauce de paella ou mexicos . À manipuler avec dextérité)

Réchauffez et épicez la léguminade, ou la compotée choisie (ou votre "tomatée" à vous par exemple) .
Goûtez et vérifiez l'assaisonnement avec [votre potiot à tester](#) ou [votre cuillère à épices](#) .

Sortez le reste de la crêpe, ou de la pizza ou de la tarte . Coupez-la en parts (le 1/8 ème donne une bonne forme à la pointe de base où vous allez découper votre coeur).

Découper le bord de "croûte" qui reste et faites une pointe juste au milieu . Arrondissez les deux "couettes" pour que vous ayez une forme de coeur bien net .

Sur une assiette individuelle (allant au four), posez un "coeur"

Recouvrez la partie centrale de votre "garniture" chaude

Posez au milieu une tranche de votre fromage choisi * : moyen, pas trop sec *** mais bien entendu découpé en forme de coeur ... et en laissant une "marge" autour pour que le bord de la partie qui va fondre, ne "recouvre" pas votre "garniture" qui restera visible tout le tour !

* Pour le fromage, bien entendu avec certains (trop fluides ou très émiettés) au contraire, posez un moule en ♥ et remplissez *** car il ne fondrait pas et c'est lorsqu'il commencera de bien fondre et dorer dans le four que vous saurez que c'est prêt
Enfin, pour les "sans fromage", pensez à un coeur de chapelure, d'herbes hachées ou de vos poudres LVC (épices ou herbes)

Enfournez à four chaud et servez brûlant lorsque le dessus est bien fondant et doré avec une petite salade de verdure ce sera délicieux . Du reste, peut-être même que vous ferez des "restes" exprès...

T . S . V . P --->

Version sucrée : à partir d'un cake, de crêpes, d'un fondant, d'une tarte :

Comme dans le cas de la "récupération" d'une crêpade salée, vous pourrez éviter de ressortir de crêpes de la veille, une galette un peu séchée, le quart-quart du goûter à peine entamé , la tarte au sucre ou aux amandes d'hier qui ont perdu leur croustillant

MÉTHODE

La technique là aussi est toujours la même : vous préparez une "garniture" de même type que la "garniture" de base

EXEMPLE :

Pour des crêpes au sucre	confit de fruits LVC, compotée de fruits
Pour une galette sablée	une crème aux amandes et "mendiants" au miel en "top"
Pour un quart-quart	crème pâtissière (2 parfums) + "couverte"= sucre glace "brûlé"
Pour une tarte	compotée de fruits+ confit de fruits LVC en "top" caramélisé,

C'est juste des idées que je vous donne mais pensez à vos "trucs" et "succès" à vous : ce seront peut-être vos "gâteau-coeur-à-vous" que vous adorerez faire découvrir à ceux que vous aimez pour les "zokazou"s certes, mais aussi en ressortant, fort à propos, des bonnes choses que vous aurez préparées à l'avance .

Pensez à la possibilité de varier les "tops" (les "dessus") en variant les fruits secs, les sucres divers, les "saupoudrages" plus ou moins épais avec divers sucres, poudre de cacao, chapelure de biscuits etc ...

Et pensez que vous multipliez (voir notes techniques, plus bas) les "effets" en utilisant des "caches", découpés dans du carton ou en utilisant les moules du commerce. Il y en a de plus en plus y compris au rayon des jouets . N'hésitez pas : ils sont en inox ou dans des matières compatibles avec des jeunes enfants qui mettent tout à la bouche et avec "l'assurite aigüe" qui a contaminé notre société : "yapadrisk" c'est sûr !

Pensez qu'un gâteau trop "fade" sera bien "relevé" par du jus d'agrumes, de citron ou par un de vos sirops LVC bien corsé !

Pour ceux qui n'ont pas de problèmes d'allergie à l'alcool, un biscuit sec reprendra du "pep" si vous lui faites un peu "tremouiller" le dessous, le fond dans un mélange de sirop + l'alcool idoine (exemple anis + pastis de Papitou LVC , bananes et Rhum aux épices, orange + grand Marnier, orgeat de chuffa LVC + noyau de Passy etc ...). N'en faites pas des "babas" quand même : c'est pas le but . Juste un "petit plus" qui fait la fête des papilles

DEUX VERSIONS PRINCIPALES

VERSION CHAUDE

Réchauffez la compotée de fruits choisie. Assaisonnez éventuellement de l'épice dominante dans votre "gâteau de base" . **Goûtez** et vérifiez l'assaisonnement avec [votre potiot à tester](#) ou [votre cuillère à épices](#) .

Sortez le reste des crêpes, de galette, de gâteau ou de tarte . ATTENTION pour des gâteaux épais, avant de le couper en parts, coupez d'abord des tranches dans l'épaisseur .

DÉCOUPAGE :

LE TRUC : **Voir les notes techniques plus bas**

Comme l'ensemble des couches sont restées bien positionnées : vous pouvez couper vos coeurs (le 1/8 ème donne une bonne forme à la pointe de base).

Faites alors une découpe pointue juste au milieu de chaque ensemble pour que chaque couche ait bien le même dessin, avec une forme de coeur bien net . Il vous suffira tout à l'heure de garnir chaque ensemble de tranches couche par couche et de reformer des "gâteaux en coeur"

Sur une assiette individuelle (allant au four), posez un "coeur" (en une "couche") laquelle vous garnirez de "farce" entre chaque couche pour les gâteaux épais ...

T . S . V . P --->

... Bien sûr, dans le cas des "couches multiples", vous pouvez mettre 2 garnitures différentes entre chaque couche. Exemple entre la 1ère et la 2ème une couche caramel, puis une couche chocolat entre la 2 et 3, et une couche vanille entre la 3 et celle du dessus laquelle sera recouverte d'un caramel au miel et ses mendiants grillés. Évidemment "ce gratte-ciel-gustatif" ne doit pas suivre un cassoulet ou une choucroute ... sauf gros ennuis avec votre "diet" et vos analyses !

Glissez dans votre four quelques instants sous le grill qui va "gratiner" le dessus et le "verniser"

Pour un "gâteau" plus modeste, avec juste une bonne couche de douceur supplémentaire seulement exemple ? Avec des crêpes ou une galette sablée ?

Découpage comme au-dessus . Puis, recouvrez la partie centrale de votre "garniture" chaude . Posez sur le dessus une couche de confit pour que ça gratine sous votre grill du four et ça vous fait un "laquage" de grand pâtissier

Vous servirez vos "gâteaux-coeur" chauds (ou froids) mais ils ont retrouvé une vie nouvelle ... et c'est encore meilleur que le gâteau dont vous êtes parti (e)

Et pour un service étrange ?? mettez quelques shamallows de couleur sur le dessus et faites fondre sous le grill du four (ou avec votre "flambusqueur", votre "chalumeau de cuisine" qui a déserté l'atelier de bricolage).

Avec des couleurs qui se mélangent et "bullent" de partout c'est psychédélique, remarquable pour Halloween !,

VERSION FROIDE

Nous avons vu que vous pouviez servir nos "gâteaux-coeur arrangés" chauds mais aussi refroidis (en particulier ceux qui ont farci avec des crèmes pâtisseries , mais vous pouvez faire des "gâteaux-coeurs" dernière minute et qui eux seront froids

La variante la plus facile ?? La glacée . Vous préparez vos petites assiettes de service avec vos morceaux de "gâteaux-coeur" tous prêts sur chacune et recouvrez chaque "gâteau-coeur" d'une compotée maison assortie au parfum de la glace que vous allez utiliser . Préparez votre sucre glace dans une boîte poudreuse. Sortez votre pique-feu et astiquez-le bien (même en été, celui du barbecue sera parfait). Et vous sortez juste au frais, votre bac à glace en début de repas

Au dernier moment garnissez chaque gâteau de la crème-glacée choisie . Mettez au-dessus (sans toucher la glace), un "masque" avec le coeur découpé et poudrez abondamment de sucre glace. Le gâteau sera prêt lorsqu'avec votre pique-feu chauffé au rouge sur le gaz , vous aurez souligné votre motif avec le fer : le sucre va se caraméliser et souligner votre dessin d'un joli motif couleur de châtaigne. Vous pouvez aussi emprunter la poste à souder de votre moitié (e), plus rapide certes, mais êtes-vous sûr de vouloir consommer du charbon de bois?

Pour une version hyper rapide avec une crêpe, une galette ou une tarte fine ? Fouettez un mélange mascarpone + fraîcheur + crème de châtaigne LVC . Pour ceux qui peuvent quelques gouttes de "castagnado" (la liqueur de châtaigne d'Ardèche) ne gâcheront rien .

Découpez votre "base" selon le mode habituel . Recouvrez le coeur de votre mélange bien dans la forme . Selon la même technique que plus haut, saupoudrez de vraie poudre de cacao (le Van H... est mon préféré dans les rayons d'épicerie classique car le plus proche du "vrai" à l'ancienne) . Ajoutez un mendiant de chocolat découpé en ♥ si vous pouvez ... et dégustez

NOTES TECHNIQUES :

Découpage du gâteau épais en tranches :

LE TRUC : avec un fil de couturière (fil de lin, fil "au tambour" de préférence car ils sont particulièrement solides). Positionnez-le à la même hauteur [tout le tour](#) et tirez doucement (mais fermement) en nouant le fil . Lorsque le nœud ressort : le fil a tout coupé en épaisseur en une "tranche" bien uniforme !!! Et, en plus vos tranches restent bien superposées l'une au-dessus de l'autre.

Maintenant vous coupez en parts **l'ensemble des couches** (le 1/8ème donne une bonne forme à la pointe de base pour découper votre coeur).

T . S . V . P -->

Le "masque" ; le pochoir découpé dans du carton pour un usage unique pourra être découpé dans une feuille de silicone : ça se lavera même à la machine à laver la vaisselle et ça resservira des dizaines de fois sans problème

Une astuce de LVC : pour empêcher la garniture de "déborder" de la pointe du coeur, ayez deux morceaux de carton (voir comme pour le pochoir, de silicone), réunis par un morceau de scotch : vous les "ouvrirez" plus ou moins selon les besoins pour protéger les "côtés" de vos coeurs quand vous les recouvrez de "farce" .

NOTES DIÉTÉTIQUES

Peut-être que ce jour-là vous allez un peu "oublier" le régime ?? Toutefois, si vous suivez les conseils, c'est possible de les respecter, de ne pas faire de trop gros écarts ... tout en vous régaland à deux ♥ :

Pour les "sans sel" y en a pas : "ONANAPAMI" !

Pour les "sans gluten" pensez à n'utiliser que des "bases" sans gluten et vos épices "maison" sûres et vérifiez que les "ajouts" sont bien eux aussi conformes !

Pour les "sans gras" : vous pouvez parfaitement fabriquer des "gâteaux-coeurs" à la fois savoureux et jolis en prenant soin de n'utiliser que des "ajouts-régime", et vous serez "comme-les-autres" et vous allez vous régaler vous aussi

Pour les "sans sucre" : voyez d'autres "desserts pour diabétiques" là c'est pas trop pour vous, convenez-en . Mais en revanche voila de jolies astuces pour vous aussi décorer des desserts "autorisés" ... et n'oubliez pas ... de les découper ou de les orner de ♥ !!!

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU ♥ AVE CA KOI KON A ♥

N.B Certes ce serait plus clair avec des photos , mais j'ai eut de gros soucis de stockage et je n'en ai plus .Appelez-moi j'essayerais d'être plus claire !