

Cupcakes de Saint-Valentin

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- De l'extrait de vanille
- Du colorant alimentaire rouge
- 120 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 170 g de sucre
- 50 ml de lait demi-écrémé
- 110 g de crème fraîche

Pour le glaçage :

- 50 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- De l'extrait de vanille
- 130 g de fromage frais de type Philadelphia
- Quelques framboises fraîches ou déshydratées



- Faire doucement ramollir le beurre au bain-marie.
- En parallèle, dans un grand saladier, casser les 2 oeufs et les mélanger avec le sucre.
- Ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille, le beurre ramolli et la pincée de sel.
- Tout en mélangeant, ajouter progressivement la farine et la levure chimique.
- Continuer en ajoutant la crème fraîche.
- Diluer le colorant alimentaire rouge dans le lait puis ajouter au reste de la préparation à cupcake.
- Bien mélanger la préparation puis remplir les moules ou caissettes aux 2/3 avant d'enfourner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- Pendant la cuisson des gâteaux, préparer le topping en battant le fromage frais et le beurre préalablement ramolli.
- Ajouter le sucre, l'extrait de vanille et réserver au frais.
- Une fois les gâteaux refroidis, ajouter le topping avec une poche à douille et décorer avec quelques morceaux de framboises fraîches ou déshydratées.

Biscuits de Saint-Valentin

Ingrédients :

- 3 tasses de farine
- 1 1/4 tasse de cacao non sucré
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de cannelle moulue
- 110g de beurre doux (non salé)
- 2 1/2 tasses de sucre
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- Des emporte-pièces en forme de coeur



- Tamiser ensemble la farine, le cacao, le sel et la cannelle. Réserver.
- Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les œufs et la vanille et battre encore 3 minutes.
- Ajouter le mélange de farine et battre à basse vitesse pour que le mélange soit bien assemblé.
- Diviser la pâte en deux. Envelopper dans une pellicule plastique. Refroidir au moins 1 heure.
- Préchauffer le four à 350°F.
- Sur une surface farinée, rouler la pâte à 1/8 de pouce d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièces en forme de coeur.
- Transférer les biscuits sur une plaque à pâtisserie non graissée. Réfrigérer 15 minutes.
- Cuire au four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient croustillants.
- Refroidir sur des grilles.
- Décorer selon vos envies !

Pizza en forme de cœur

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- 300g de sauce tomate
- 50g de fromage râpé
- 100g de jambon en dés ou morceaux
- Quelques feuilles de basilic



- Étaler la pâte à pizza sur le plan de travail. Découper la pâte en forme de cœur. Disposer la pâte à pizza sur une plaque.
- Recouvrir la pâte à pizza de sauce tomates. Disposer les dés de jambon sur la sauce tomate. Parsemer de fromage râpé.
- Enfourner la pizza pendant 10 min (four préchauffé à 200°C). Disposer quelques feuilles de basilic sur la pizza. La déguster bien chaude.