



CROUSTIALLANT AUX POMMES ET AUX BAIES

Garni d'un crumble croquant fait de gaufrettes de Loacker, il fait ressortir les meilleures des fraises et des framboises d'été.

Ingrédients

- 1 demi-paquet de gaufrettes Myrtille-Yaourt de Loacker écrasées
- 4 cuillères à soupe de farine
- Une pincée de sel
- ½ cuillère à café de cannelle moulue
- 4 cuillères de beurre légèrement mou coupé en morceaux
- ⅓ tasse de noixettes hachées
- 4 tasses de pommes en tranche de ½ pouce
- 1 tasse de framboises
- 1 tasse de fraises, hachées
- ⅓ tasse de sucre (ou au goût)
- 2 cuillères à café de féculs de maïs
- 1 cuillère à soupe de jus de citron



Préparation

1. Préchauffez le four à 350 °F.
2. Pour la garniture : dans un bol moyen, mélangez les gaufrettes écrasées, la farine, le sel et la cannelle.
3. Incorporez le beurre du bout des doigts jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé et que le mélange s'émiette en gros morceaux; l'ensemble doit tenir quand vous le pincez.
4. Ajoutez les noixettes et laissez de côté la garniture.
5. Dans un grand bol, mélangez les pommes et les baies. Saupoudrez lentement de sucre jusqu'à obtenir le goût sucré souhaité.
6. Dans un petit bol, mélangez la féculs de maïs et le jus de citron, puis mélangez délicatement avec les fruits.
7. Versez les fruits dans un plat carré en verre ou en céramique de 9 pouces. Déposez le plat sur une plaque à pâtisserie pour recueillir le jus qui déborde.
8. Garnissez les fruits avec la moitié de la garniture (mettez au réfrigérateur l'autre moitié) et faites cuire au four pendant 20 minutes.
9. Saupoudrez la garniture restante sur la partie croustillante et poursuivez la cuisson au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres lorsqu'on les pique avec un couteau et que la garniture soit croustillante.
10. Laissez refroidir 20 minutes avant de servir.

TARTE AU CHOCOLAT LOACKER

Une tarte, impressionnante mais toute aussi facile à préparer, présentant Loacker et la saveur préférée des Canadiens, le chocolat.

Ingrédients

- 1 paquet de Quadratini Dark Chocolate de Loacker écrasés
- 6 cuillères de beurre non salé fondu
- 3 ½ tasses de pépites de chocolat mi-sucré
- ½ tasse de crème fraîche
- 1 tasse de crème à fouetter à 35 %
- Gros sel marin pour garnir

Préparation

1. Préchauffez le four à 350 °F.
2. Dans un bol moyen, mélangez les Quadratini écrasés et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient incorporés et étalez fermement dans une assiette à tarte de 9 pouces, au fond et sur les côtés.
3. Faites cuire au four pendant 5 minutes et laissez refroidir complètement dans le plat.
4. Mettez 3 tasses de pépites de chocolat dans un grand bol allant au chaud.
5. Dans une petite casserole, faites légèrement mijoter 1 tasse de crème à fouetter et versez dans le bol de pépites de chocolat. Couvrez immédiatement le bol de fil étirable.
6. Laissez reposer le mélange de chocolat pendant 5 minutes, puis remuez à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il soit homogène et brillant.
7. Versez dans la croûte refroidie et laissez reposer jusqu'à refroidissement.
8. Dans un bol en verre moyen, versez la crème fraîche épaisse chaude sur le reste des pépites de chocolat, en fouettant jusqu'à homogénéité et versez sur la tourte refroidie.
9. Garnissez de sel marin.



TARTE À LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Dévoilant les saveurs préférées du Canada, le chocolat, la vanille et les fraises, en rouge et blanc pour célébrer la fête du Canada!

Ingrédients

- 1 ½ paquets de gaufrettes Vanille de Loacker écrasées
- ¼ tasse de beurre non salé fondu
- 3 ½ tasses de pépites de chocolat blanc
- 1 ¼ tasses de crème à fouetter à 35 %
- 1 ¼ cuillères à café de gélatine non aromatisée
- ½ tasse de fromage à la crème mou
- 1 ¼ cuillères à café d'extrait de vanille
- Framboises et fraises pour garnir



Préparation

1. Graissez légèrement le fond et les côtés d'une assiette à tarte de 9 pouces.
2. Dans un grand bol, mélangez les gaufrettes écrasées et le beurre fondu. Étalez le mélange émietté dans l'assiette à tarte et laissez au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.
3. Dans un petit bol en verre, saupoudrez la gélatine sur ¼ de tasse de crème à fouetter et laissez reposer pendant 5 minutes.
4. Préparez un bain glacé en remplissant un grand bol, ou votre évier, de glace et d'eau froide.
5. Dans une petite casserole, mélangez le fromage à la crème, le chocolat blanc et le mélange de gélatine. Chauffez à feu doux/moyen pendant 6 minutes, en remuant constamment jusqu'à homogénéité.
6. Retirez du feu et incorporez la vanille. Versez dans un grand bol et placez-le dans le bain glacé, puis remuez jusqu'à refroidissement.
7. Fouettez la tasse de crème à fouetter restante jusqu'à obtenir des pics mous, puis incorporez délicatement au mélange de chocolat blanc jusqu'à obtenir un mélange homogène.
8. Versez le mélange sur la base de la croûte de gaufrettes et étalez-le uniformément, puis placez au réfrigérateur au moins 4 heures avant de servir.
9. Garnissez de baies fraîches.