

Sommaire

Introduction

1/ Zéro-gaspí !

- Le miroir vraiment « trognon » (Parce que « Gâteau à la gelée de trognons et d'épluchures », ça faisait moins classe...)
- Le crumble des jours de marché (Histoire que le pain de la semaine d'avant ne soit pas trop vexé)
- Le délice biscuité (Aux débris de fonds de cartables, mais faut pas le dire...)
- Le joli cake « Mimosa » (À la mandarine parce que le mimosa c'est cher... et pas bon !)
- Le gâteau japonais (Spécial « poules qui pètent le feu »)
- Les crêpes « pain perdu » (Interdit de laisser sécher du pain exprès pour avoir plus de crêpes !)
- Le p'tit malin aux pommes (Malin parce qu'il recycle le pain... ~~Passt, par contre il n'économise pas le beurre~~)
- Le pain d'épices qui « upcyclait » de ouf » (Votre compost va être jaloux !)
- Le clafoutis « St Bernard » (Celui qui sauvait à la fois le pain et les fruits)
- Le moelleux aux peaux de bananes (Sur celui-là, personne ne dérapera)
- Le Pastizzu corse (Sans commentaires, faudrait pas vexer...)

2/ Avec des fruits

- L'entremets poire, caramel et fleur de sel (Parce qu'il en jette un max !)
- Le bavarois au citron (Il fait planer les papilles sur un petit nuage)
- Les tartelettes « bouton de rose » (« Juste » de la tarte aux pommes, mais waouh !)
- Le gâteau Pim's (Pour les enfants des années 80 qui ont grandi...)
- Le gâteau invisible aux épices (Définitivement invisible après le goûter, et c'est normal)
- Le fraisier malicieux (Il fait le malin, mais c'est juste un gâteau « pâté de sable »)
- Gâteau estival aux baies et fromage blanc (Pas de baies ? Plan B !)
- Le fondant aux fruits rouges des « modestes cueillettes » (Parce que non les enfants, on ne fait pas de confitures avec une poignée de mûres !)
- Le nuage aux pêches et au thé (C'est un cousin de la famille Tiramisu, donc une valeur sûre...)
- Le moelleux-vapeur citron-gingembre (Si moelleux qu'il peut servir d'oreiller)

3/Une envie de chocolat...

1. « L'inconcevable » gâteau de fête (Aux pois chiches, mais on hésitait vraiment à vous le dire)
2. Les muffins « pain au chocolat » (Comme des mini-puddings, mais en tellement mieux !)
3. L'extraordinaire gâteau-mousse aux 5 ingrédients (Et pas un de plus, sauf pour les gourmands)
4. Le moelleux au chocolat et peaux d'oranges (Et même « spécial peau d'orange », si on se laisse aller...)
5. Petits pots à la crème fraîche (En 3 min, avec 3 ingrédients)
6. La charlotte à la crème de marron sans marrons (Avec du légume à la place mais promis, c'est bon !)
7. Le « brownane » (Sous ce nom stupide se cache un sublime brownie à la banane)

4/ *Le grand bluff*

8. *L'Alaska bomb* aux mandarines (Mettez pas le feu à votre nappe !)
9. La tarte de fête au *curd* de poire (Avec sa petite mousse cacao pour pas gâcher les blancs...)
10. *Mojito cake* (Le baba complètement *citronné du bocal*...)
11. Le savarin d'été mûres-citron (Il fait le malin, mais c'est juste un gâteau au yaourt !)
12. Le gâteau de Noël « Forêt enneigée » (Pour épater Mémé avec seulement 7 cornets)
13. Le gros cupcake à partager (De toute façon, on s'en colle toujours sur le bout du nez)
14. *Panna cotta cake* à la fleur de lait (Pour le lait qui a un peu « pris de la bouteille »)
15. Le gâteau magique (...Qui se la joue dessert italien)
16. Les mini-babas (Si le bonheur pouvait s'offrir en bocal...)

5/ *Astuces :*

17. La mousse choco « 2 ingrédients »
18. La gelée d'épluchures de pommes
19. Les sucres parfumés (à la vanille, rose, lilas, sureau...)
20. Le caramel de peaux de pommes

Bonnes adresses