

QUAND MARGOT PÂTISSE



MES
GOURMANDISES

d'automne

80 recettes
à savourer
bien au chaud

Joliment illustré par Clotilde Boucard



LEDUC



L'automne s'installe, l'hiver s'annonce et vous n'avez qu'une envie, rester chez vous blotti sous un plaid moelleux? C'est l'excuse idéale pour prendre le temps de concocter de délicieuses douceurs... et les savourer!

Pour un automne cosy au top, Margot Schoendorff vous dévoile le meilleur de ses recettes gourmandes et vous met l'eau à la bouche. Grâce aux illustrations tout en douceur de Clotilde Boucard, découvrez de succulentes pâtisseries, des boissons chaudes gourmandes et même de savoureuses confitures et pâtes à tartiner!



Babka chocolat-pécan, brioche perdue au sirop d'érable, cake marbré chocolat-potimarron, latté caramel au beurre salé, confiture poire-vanille... Vous trouverez à coup sûr la sucrerie dont vous rêvez, à déguster au coin du feu pour profiter d'un automne et d'un hiver tout doux.

**PÂTISSERIES, BOISSONS CHAUDES,
PÂTES À TARTINER :
LE LIVRE ESSENTIEL
À UN AUTOMNE COCOONING !**

Margot Schoendorff, alias **@quandmargotpatisse**, partage son savoir-faire pâtissier sur son blog et sur les réseaux Instagram, Facebook et YouTube, où elle est très suivie. Pour son premier livre, elle s'est vu décerner le prix Dame Tartine au Salon du livre gourmand de Périgueux.

Clotilde Boucard est illustratrice et partage notamment ses créations sur son compte Instagram. Son univers doux et coloré s'inspire des bonheurs simples de la vie et des saisons, pour des créations qui mêlent aquarelle et crayons de couleur dans de jolis jeux de textures.

19,90 euros
Prix TTC France

ISBN : 979-10-285-3874-3



Rayon: Pâtisserie

editionsleduc.com
LEDUC 

Direction artistique : Elisabeth Hébert

MES
GOURMANDISES
d'automne


80 recettes
à savourer
bien au chaud

Joliment illustré par Clotilde Boucard

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ DE LECTEURS!

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez des informations sur nos parutions, nos événements, nos jeux-concours... et des cadeaux!

Rendez-vous ici : **bit.ly/newsletterleduc**

Retrouvez-nous sur notre site **www.editionsleduc.com**
et sur les réseaux sociaux.



Leduc s'engage pour une fabrication écoresponsable!

« Des livres pour mieux vivre », c'est la devise de notre maison.

Et vivre mieux, c'est vivre en impactant positivement le monde qui nous entoure! C'est pourquoi nous avons fait le choix de l'écoresponsabilité. Un livre écoresponsable, c'est une impression respectueuse de l'environnement, un papier issu de forêts gérées durablement (papier FSC® ou PEFC), un nombre de kilomètres limité avant d'arriver dans vos mains (90 % de nos livres sont imprimés en Europe, et 40 % en France), un format optimisé pour éviter la gâche papier et un tirage ajusté pour minimiser le pilon! Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site.



Préparation de copie : Anne-Lise Martin

Correction : Mélanie Collet

Design de maquette et mise en pages : Leslie Tardif

Illustrations : Clotilde Boucard

© 2026 Leduc Éditions
76, boulevard Pasteur
75015 Paris – France
ISBN : 979-10-285-3874-3

QUAND MARGOT PÂTISSE



MES
GOURMANDISES



d'automne

80 recettes
à savourer
bien au chaud

Joliment illustré par Clotilde Boucard



LEDUC



Table des recettes

INTRODUCTION

11



Pâtisseries

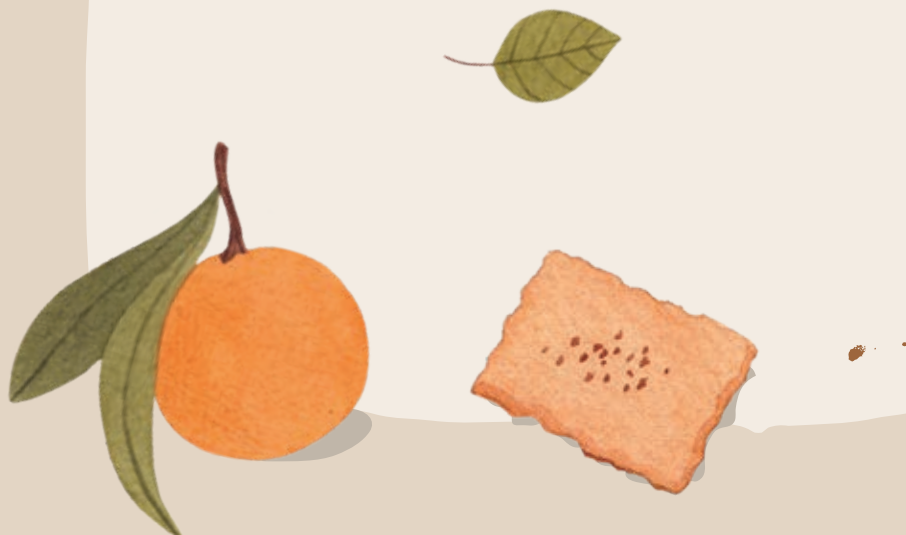
. APPLE PIE	16
. BABKA chocolat-pécan	18
. BARRES de céréales	20
. BISCUITS à la confiture	22
. BISCUITS au sirop d'érable	24
. BISCUITS spéculoos	26
. BISCUITS noisette	28
. BISCUITS À LA FARINE DE CHÂTAIGNE cookies d'automne	30
. BISCUITS noisette-sarrasin	32
. BISCUITS AU PRALINÉ pépites de chocolat	34



. BRIOCHE GOURMANDE à la crème de noisette	36
. BRIOCHE PERDUE au sirop d'érable	38
. CAKE MARBRÉ chocolat-potimarron	40
. CAKE NOIX DE PÉCAN praliné	42
. CAKE vanille-pommes	44
. CARROT CAKE	46
. CHOCOLATS praliné-noisette	48
. CINNAMON ROLLS fondants	50
. CLAFOUTIS aux pommes	52
. COBBLER aux pommes	54
. COOKIES amande-beurre de cacahuète	56
. COOKIES aux flocons d'avoine	58
. COOKIES caramel fudge	60
. COOKIES frangipane	62
. COOKIES potimarron-chocolat	64
. COOKIES super gourmands	66
. COULANTS au chocolat-caramel beurre salé	68
. CRUMB CAKE	70
. CRUMBLE POMMES	72
. FONDANT CHOCOLAT crème de marrons	74
. GÂTEAU aux noix	76
. GÂTEAU FONDANT chocolat-potimarron	78
. GÂTEAU RENVERSÉ clémentine	80
. GÂTEAU ZÉBRÉ chocolat-cacahuète	82
. GAUFRES de Bruxelles	84
. GAUFRES de Liège	86
. GAUFRES FONDANTES au beurre de cacahuète	88
. GAUFRES noisettes	90
. GRANOLA cacahuète-sirop d'érable	92



. GRANOLA zestes d'orange	94
. GRANOLA spéculoos	96
. MENDIANTS au chocolat	98
. MOELLEUX aux pommes, cannelle et miel	100
. MOELLEUX noisettes	102
. MUFFINS potimarron-chocolat	104
. PAIN DE MIE sucré	106
. PANCAKES	108
. PANCAKES façon carrot cake	110
. POIRES RÔTIES sauce caramel	112
. PUMPKIN PIE tarte à la citrouille	114
. RIZ AU LAIT au sirop d'érable	116
. SALADE DE FRUITS d'automne	118
. TARTE aux poires	120
. TARTE FINE pommes, sarrasin et crème d'amande	122
. TARTE noix de pécan et sirop d'érable	124
. TARTE TATIN POMMES – la recette de mon enfance, de ma maman	126
. TIRAMISU poire-spéculoos	128
. TÔT-FAIT aux pommes	130





Confitures, crèmes et pâtes à tartiner

. COMPOTÉE de fruits d'automne	134
. CONFITURE poire-vanille	136
. CRÈME de marrons	138
. CRÈMES au chocolat	140
. CRÈMES DESSERT ONCTUEUSES à la clémentine	142
. CRÈMES DESSERT au sirop d'érable	144
. MARMELADE d'orange	146
. PÂTE À TARTINER noisette et érable	148
. PÂTE À TARTINER spéculoos	150
. PRALINÉ	152
. CAMEL beurre salé	154





Boissons chaudes

. CHOCOLAT CHAUD d'automne	158
. CHOCOLAT CHAUD praliné	160
. CIDRE façon vin chaud	162
. JUS DE POMME CHAUD aux épices	164
. LAIT CHAUD miel et fleur d'oranger	166
. LATTÉ de cajou au cacao	168
. LATTÉ caramel beurre salé	170
. LATTÉ d'automne	172
. LATTÉ praliné	174
. LATTÉ vanille-cannelle	176
. THÉ D'AUTOMNE pomme-cannelle	178



REMERCIEMENTS	181
INDEX PAR INGRÉDIENTS	182
MES PROPRES RECETTES	187



Introduction



Bienvenue dans mon univers cosy d'automne... Si vous lisez ces lignes, c'est que vous avez craqué pour ce livre, et je vous en remercie du fond du cœur !

L'automne, c'est MA saison. Celle où je me sens bien, où j'ai envie de cuisiner des recettes douces, réconfortantes, qui sentent bon la cannelle, les pommes, le caramel... Des recettes cosy, comme je les aime, et comme je les partage depuis des années avec vous !

Mais comment en suis-je arrivée là ?

Tout a commencé durant mon enfance, dans la cuisine de ma maman qui réalisait beaucoup de plats maison. Ces instants ont semé en moi une passion qui ne m'a jamais quittée. Mais c'est vraiment l'arrivée de mes quatre enfants qui a marqué un tournant. Il y a une dizaine d'années, j'ai commencé à me poser des questions sur ce qu'ils mangeaient. Les gâteaux industriels, les brioches toutes prêtes... Je ne voulais plus leur donner ça. Pas seulement pour le goût, mais surtout pour leur santé.

Alors, j'ai commencé à leur préparer leurs petits déjeuners maison : des cakes, des muffins, des brioches... Le soir, après le travail, je préparais aussi le goûter du lendemain. Mon boulot ne me rendait pas heureuse. La pâtisserie est devenue mon échappatoire, ma bouffée d'oxygène. En cuisinant, je me sentais apaisée, et en plus, je savais que mes enfants mangeaient sainement.





Un jour, ma fille aînée, Célia, m'a dit : « Pourquoi tu ne ferais pas un blog ? Ou une chaîne YouTube ? » Moi, un blog ? Une chaîne ? Je n'y connaissais rien ! Mais j'ai décidé de me lancer. Et puis, le premier confinement est arrivé. Comme pour beaucoup, c'était une période étrange, mais pour moi, c'était aussi un tournant. Mon compte a explosé. Les gens avaient besoin de douceur, de recettes réconfortantes, et moi, j'avais enfin l'opportunité de partager ma passion à grande échelle.

Dans un coin de ma tête, une idée trottait depuis longtemps : « Et si je vivais de ma passion, la pâtisserie ? » Alors, c'est ce que j'ai fait. J'ai quitté mon travail, j'ai passé mon CAP pâtissier en candidate libre (et je l'ai eu !), et j'ai même ouvert ma propre pâtisserie. Pendant quelques années, j'ai créé des gâteaux sur commande, organisé des ateliers spécialisés dans les number cakes et les macarons... J'ai tout fait toute seule, avec mon petit laboratoire.

Aujourd'hui, je me consacre exclusivement aux réseaux sociaux. Je transmets ma passion pour la pâtisserie, mais aussi pour la cuisine. Quand je crée une recette, je m'inspire de partout : des chefs, des réseaux sociaux, des voyages... Mais j'aime toujours apporter ma touche personnelle. Mon truc ? Diminuer le sucre. J'aime aussi jouer avec les arômes : une pointe de vanille, une touche de cannelle, un zeste de citron... De petits détails qui font toute la différence.

Parfois, les idées me viennent spontanément, dès le réveil. « Et si j'essayais ça ? » Et hop, je me lance ! Bien sûr, il y a des ratés. Des gâteaux qui ne gonflent pas, des crèmes qui tournent, des textures qui ne sont pas parfaites... Mais chez moi, on ne gâche jamais rien. On mange, on arrange, on recycle. Un mélange de créativité, de bonne humeur et de zéro gaspillage.



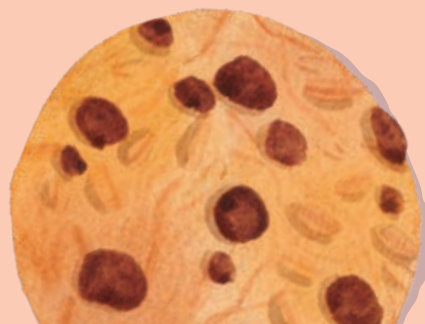
Pour ceux qui ne me connaissent pas encore : je suis Margot, une passionnée de pâtisserie et de cuisine qui partage ses recettes, ses astuces et ses coups de cœur sur les réseaux depuis des années sous le nom de « Quand Margot pâtis ». Pour ceux qui me connaissent déjà : ce livre, c'est aussi le vôtre, car sans vous, il n'existerait pas !

Ici, vous trouverez une partie de mes recettes préférées, pour beaucoup inédites, spécialement conçues pour vous régaler ! Ce livre est le résultat de semaines de travail, de tests de recettes, de recommencements pour que ce soit encore meilleur, d'échanges, de bonne humeur... et on est super fières du résultat !

Alors, installez-vous bien, et laissez-vous porter...

Margot . . .





Pâtisseries