

RECETTE
BISCUITS SABLES

160 gr Beurre pommade
100 gr Sucre
3 gr Sel
1 Œuf
285 gr Farine
10 gr Levure

Blanchir le beurre pommade, le sucre et le sel.
Ajouter les œufs et bien faire mousser
Ajouter la farine et la levure petit à petit
Laisser reposer la pâte au frais
Etaler la pâte 3mm d'épaisseur
Découper à l'emporte-pièce (diam : 7 cm)
Plaquer sur plaque graissées ou papier sulfurisé.
Dorer à l'œuf
Cuire au four 160° - 15 minutes

On peut lors de la confection de la pâte rajouter un parfum
(zeste de citron, graine d'anis,..)

RECETTE

BROWNIES

220 gr Chocolat noir

160 gr Beurre

100 gr Sucre

3 œufs

70 gr Farine

7 gr Levure chimique

125 gr noix, amandes, noisettes

Faire fondre le chocolat avec le beurre

Ajouter le sucre, puis les œufs

Bien fouetter

Ajouter la farine et la levure

Et les fruits secs entiers ou concassés, comme on aime)

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné

Cuire à four chaud 180° - 18 à 20 minutes

Le Brownies doit rester légèrement moelleux au centre

Laisser refroidir

RECETTE

CAKE AU CITRON

Pour 1 cake

200 gr sucre
2 citrons
175 gr œufs
95 gr crème
185 gr farine
½ sachet de levure
1 pincée de sel
125 gr beurre

Pour le sirop

80 gr d'eau
2 CÀS jus de citron
40 gr sucre

Faire fondre le beurre

Râper les zeste de citron et mélanger les avec le sucre

Préparer le sirop de citron : Faire bouillir l'eau avec le sucre. Ajouter le jus de citron. Mettre à refroidir

Dans un saladier mettre le sucre et les œufs et émulsionner en faisant bien mousser.

Ajouter la crème et battre encore quelques minutes

Ajouter la farine, le sel et la levure en plusieurs fois. Bien incorporer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Incorporer le beurre fondu

Verser l'appareil dans le moule à cake beurré

Cuire au four 160° - 45 à 50 minutes

COOKIES CHOCOLAT (environ 10 cookies)

75 gr cassonade
55 gr beurre
90 gr farine
1 pincée de sel
1 pincée de levure
1 œuf
55 gr chocolat

Blanchir le beurre en pommade avec le sucre roux
Ajouter les œufs et bien mélanger
Ajouter la farine, le sel et la levure
On obtiendra une pâte plutôt collante
Ajouter le chocolat concassé

A la cuillère, faire de petits tas (environ 40 gr) sur une plaque avec feuille de papier sulfurisé
Cuire à four chaud 175° pendant 12 minutes

RECETTE

CANTUCCINI (croquants aux amandes)

Pour une cinquantaine de biscuits

160g de sucre en poudre

100 gr œufs

50g d'huile

280g de farine type 45

1 sachet de levure chimique

Zestes d'une orange ou citron

1 pincée de sel

200g d'amandes entières

Faire blanchir les œufs avec le sucre en poudre, une belle pincée de sel et les zestes d'une orange ou d'un citron.

Ajoutez l'huile très progressivement, tout en continuant de fouetter, comme pour une mayonnaise.

A la spatule, ajoutez 200g d'amandes, puis farine avec 1 la levure chimique.

Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Diviser la pâte en trois et façonner trois boudins et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (si la pâte est trop collante, farinez très légèrement le plan de travail)

Enfournez 25 minutes, four chaud 180°. Ils vont légèrement s'étaler à la cuisson.

Déposez les boudins sur une planche à découper,

Coupez des tronçons en biseau, d'**1 cm de large maximum**

Déposez les cantuccini sur la plaque et remettez en cuisson environ 10mn, plus ou moins si on les veut plus ou moins grillés.

Laissez refroidir sur une grille

Quand ils sont froids, stocker dans une boîte hermétique, on peut les garder 3 semaines

RECETTE

MUFFINS

Pour 12 muffins

70 gr sucre roux

170g de sucre en poudre

50 gr œufs

100 gr d'huile

280 gr de farine type 55

1 sachet de levure chimique

180 gr lait

50 gr chocolat

Mélanger la farine, le sucre roux, le sucre en poudre et la levure

Mélanger le lait, l'huile et l'œuf

Ajouter ensuite le mélange liquide dans le mélange sec, remuer au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Séparer la pâte en deux

Ajouter dans une moitié le chocolat en morceaux ou fondu

Remplir les moules

Cuire au four chaud, 180° - 20 minutes

RECETTE

ROCHER COCO

Pour 40 rochers

200 gr blanc d'œuf (6)

400 gr sucre glace

280 gr de noix de coco râpée

Mélanger la noix de coco avec le sucre glace

Ajouter les blancs d'œuf, mélanger pour obtenir une pâte

Former des petites boules et déposez-les sur une plaque graissée

Cuire au four 180°, jusqu'à ce que les rochers brunissent légèrement

Contrôler la cuisson en ouvrant un rocher