

Table des matières

COCOTTES AUX GRAINES.....	2
PAVÉS À LA CANNELLE de Gloria.....	3
MINI CANNELÉS AU CHORIZO ET AU COMTÉ.....	4
MINI CAKES CHÈVRE ET TOMATE SÉCHÉE.....	5
CAKE MOELLEUX À L'ORANGE proposé par Mona et Norbert.....	6
GÂTEAU AUX CAROTTES de Tomoko.....	7
FUDGES AU CHOCOLAT NOIR ET PEANUT BUTTER.....	8
COOKIES AUX PÉPITES DE NOUGATINE.....	9
SAUCISSON AU CHOCOLAT.....	10
BANANA BREAD.....	11
MOM'S PEANUT BUTTER COOKIES.....	12
MOELLEUX AUX POMMES CARAMÉLISÉES.....	13
FINANCIERS AUX NOISETTES.....	14
GRANDMA OPPERMAN'S GRAHAM CRACKER CRUST PIE.....	15
CARRÉS AUX CARAMBARS ET CHAMALLOWS de Norbert et Mona.....	16
CAKE RÉGRESSIF AUX CARAMBARS	17
CANNELÉS d'Annie.....	18
CANNELÉS de Claudette.....	19
PETITS FONDANTS AU CHOCOLAT de Claudette.....	20
GÂTEAU AUX NOIX de Chantal et Patrick.....	21
ROULE AU NUTELLA.....	22
CARRES AMANDE MIEL de Catherine.....	23
GÂTEAU AUX FRUITS SECS de Rosa.....	24
GÂTEAU AUX POMMES de Dominique.....	25
ROSES DES SABLES de Claudette.....	26
LE FAMEUX RIZ AU LAIT de Loïc et Isabelle.....	27
FLAN COCO de Gloria.....	28
PANNA COTTA AUX FRAMBOISES de Roselyne.....	29
PANNA COTTA AUX CARAMBARS.....	30
GÂTEAU INCROYABLE de Gloria.....	31

COCOTTES AUX GRAINES

Une belle découverte que ces petits biscuits, qui n'ont pas du tout la forme de cocottes :)

Mettre dans un saladier :

- 320 g de farine
- 170 g de sucre
- 75 g de graines de sésame légèrement grillées (moi je mets un mélange de petites graines non grillées)
- 90 g de graines de tournesol (et/ou amandes, noix diverses grossièrement concassées...)
- 1 cuillère à café rase de sel (4 g)
- 1 cuillère à café rase de levure chimique (4 g) (moi je mets le paquet entier)

Bien mélanger. Puis ajouter :

- 75 g de beurre fondu (moi je fais moitié beurre-moitié huile de coco)
- 45 g d'huile de colza
- 1 œuf
- 70 ml d'eau

Faire une boule, mettre dans un film étirable, laisser reposer 1 ou 2 heures au frais.

Faire un boudin, couper des tronçons d'environ 4 cm et les aplatir en forme de petits "coussins" (moi je coupe simplement des tronçons d'environ 1,5 cm et je les pose à plat sur la plaque)

Mettre au four à 180 °C, entre 15 et 17 min.

PAVÉS À LA CANNELLE de Gloria

Ingrédients pour 20 pièces :

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 2 cuillères à soupe de levure chimique
- 2 œufs
- 250 g de lait
- 125 g de beurre doux fondu
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre en supplément
- 2 cuillères à café de cannelle moulue en supplément

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180 °C. Graisser légèrement un moule à génoise, puis chemiser le fond de papier sulfurisé en le laissant dépasser sur les grands côtés.
- 2) Tamiser ensemble la farine, le sucre en poudre, la cannelle et la levure.
- 3) Former une fontaine au centre.
- 4) Battre les œufs et le lait puis verser le mélange sur la farine et amalgamer rapidement les ingrédients avec une cuillère en métal.
- 5) Incorporer le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Déposer la moitié de cette préparation dans le moule et lisser la surface.
- 6) Mélanger le sucre et la cannelle en supplément.
- 7) Saupoudrer les deux tiers de ce mélange dans le moule.
- 8) Recouvrir avec le reste de pâte puis saupoudrer le reste du mélange cannelle-sucre.
- 9) Faire cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme.
- 10) Laisser reposer 20 minutes avant de le démouler sur une grille.
- 11) Laisser refroidir complètement puis découper le gâteau en carrés.

MINI CANNELÉS AU CHORIZO ET AU COMTÉ

10 mn préparation

22 mn cuisson

2 moules

Coût de la recette : 2 euros

Ingrédients :

- 250 ml de lait
- 30 g de beurre
- 50 g de comté
- 40 g de chorizo
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 100 ml de farine (± 50 g)
- Sel et poivre

Décor quelques petits dés de chorizo.

Préparation :

- 1) Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200 °C, sans la grille.
- 2) Dans la casserole 1 l Chef Series™, faites bouillir le lait avec le beurre et laissez tiédir 10 mn.
- 3) Râpez le comté avec le moulin universel et coupez le chorizo en petits dés à l'aide du couteau d'office.
- 4) Dans le pichet gradué 2 L, mélangez à l'aide du fouet souple l'œuf, le jaune d'œuf et la farine puis incorporez le lait tiède en plusieurs fois. Ajoutez le chorizo et le comté.
- 5) Salez modérément, poivrez et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6) Posez 2 moules à mini cannelés sur la grille froide du four
- 7) Remplissez les alvéoles aux 2/3 et faites cuire 22 mn. Th 6/7 ou 200 °C.
- 8) Laissez reposer 3 mn avant de démouler. Décorez de petits dés de chorizo et dégustez tiède.

MINI CAKES CHÈVRE ET TOMATE SÉCHÉE

10 mn préparation

28 mn cuisson

1 moule

Coût de la recette : 4 euros

Ingrédients :

- 200 ml de farine (\pm 100 g)
- 5 ml de levure chimique
- 50 ml de lait 50 ml d'huile d'olive
- 2 œufs
- Sel et poivre 5 baies
- 1/4 de bûche de chèvre (\pm 50 g)
- 40 g de tomates séchées

Préparation :

- 1) Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 190 °C, sans la grille.
- 2) Dans le bol batteur, mélangez à l'aide de la spatule silicone, la farine, la levure, le lait, l'huile d'olive. les œufs, le sel et le poivre 5 baies.
- 3) Ajoutez le fromage de chèvre et la tomate séchée coupés en petits dés et mélangez à nouveau.
- 4) Posez le moule à mini cakes sur la grille froide du four. Répartissez la préparation dans les alvéoles et faites cuire 28 mn. Th 6/7 ou 190 °C.
- 5) Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler. Dégustez tiède ou froid.

CAKE MOELLEUX À L'ORANGE proposé par Mona et Norbert

Ultra rapide et extra moelleux. Cake très moelleux

Nombre de parts : 8 parts

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Prêt en : 55 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 3 œufs
- 160 g de sucre
- 150 g de farine avec poudre levante
- 160 g de beurre demi sel mou
- Le jus et le zeste d'une orange (pour un goût plus prononcé le zeste de 2 oranges)

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180 °C (th 6) position chaleur tournante
- 2) Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre, incorporer la farine puis le beurre puis le zeste et le jus de l'orange
- 3) Verser le tout dans un moule à cake et cuire 40 minutes.

GÂTEAU AUX CAROTTES de Tomoko

Ingrédients :

– Le gâteau

- 1 tasse (130 g) de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de sel
- 3/4 cuillère à café de cannelle moulue
- 150 ml d'huile végétale (eg colza)
- 1 tasse (200 g) de sucre cassonade
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 gros œufs
- 1+1/2 tasses (150 g) de carottes râpées
- 1/2 tasse (60 g) de cerneau de noix concassés
- 1/4 tasse (30 g) de raisins sec

– Le glaçage

- 150 g de cream cheese (eg. philadelphia) à température ambiante
- 1/2 tasse (70 g) de sucre glace (powdered sugar)
- 40 ml de crème fouettée épaisse

– Garniture optionnelle

- 1/8 tasse (15 g) de cerneau de noix concassés

Préparation :

- 1) Éplucher et râper les carottes. Préchauffer le four à 180°C. Préparer un moule avec beurre et faire.
- 2) Dans un bol moyen, mélanger la farine, la levure, le sel, et la cannelle.
- 3) Dans un bol séparé (plus grand), mélanger bien l'huile, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs, un à la fois, mélanger bien. Ajouter le ingrédients sec (la farine etc) en trois parties, mélanger doucement et bien entre chaque fois. Ajouter les carottes, les noix et les raisins secs et mélanger doucement.
- 4) Verser la préparation dans un moule et faire cuire 35-45 mins.
- 5) Pour le glaçage, mélanger bien le cream cheese et le sucre, ajouter la crème et battre jusqu'à la consistance crémeuse pendant 1min. Étaler-le sur le gâteau complètement refroidi.

FUDGES AU CHOCOLAT NOIR ET PEANUT BUTTER

<http://cuisine.iournaldesfemmes.com/recette/350346-fudges-au-chocolat-noir-et-peanut-butter>
Journal des Femmes / Recette proposée par Magali Auneau

Préparation : 10 mn

Cuisson 5 mn

Difficulté : Facile

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 boîte de 410 g de lait concentré sucré
- 300 g de chocolat noir à 70%
- 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes (type Dakatine®)
- 100 g de cacahuètes grillées et salées

Préparation :

- 1) Graisser un plat rectangulaire de 30 x 35 cm, garnir de papier sulfurisé en l'appliquant bien sur toutes les surfaces. Ne pas re-graisser l'intérieur du papier. Le gras permet de maintenir simplement le papier sulfurisé.
- 2) Faire chauffer à feu très doux, le lait concentré et le beurre de cacahuètes, ajouter le carré coupé en morceaux et mélanger sans cesse jusqu'à ce que tout soit bien amalgamé. Hors du feu, ajouter les cacahuètes légèrement concassées et bien mélanger. Verser dans le plat et bien égaliser la surface. Faire prendre au moins 2 heures au frais.
- 3) Démouler la plaque obtenue, gratter la graisse qui s'est figée sur le dessus (elle n'est pas nécessaire ! Couper de longues bandes de 1 à 1,5 cm de large avec un long couteau à découper (sans dents) puis recouper les bandes en carrés égaux. Réserver au frais dans une boîte hermétique jusqu'au moment de la dégustation.

COOKIES AUX PÉPITES DE NOUGATINE

Une recette proposée par Claudette, et approuvée par tous !

Ingrédients pour environ 25 cookies :

- 125 g de beurre mou
- 100 g de vergeoise brune
- 60 g de sucre poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 220 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 100 g de pépites de nougatine
- 1 pincée de sel

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 150 (Th 5)
- 2) Travailler au fouet le beurre et les sucres puis ajouter l'œuf
- 3) Incorporer farine, levure, bicarbonate de soude, pincée de sel et pépites de nougatine
- 4) Former des boules de la taille d'une grosse noix et les placer sur une plaque de cuisson en les espaçant bien.
- 5) Les laisser reposer 20 mn au frais
- 6) Enfourner les cookies et les laisser cuire 20 mn
- 7) Laisser refroidir avant de les retirer de la plaque

SAUCISSON AU CHOCOLAT

Apporté par François lors de notre soirée de square dance MS+ animée par Ingeborg

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 180 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 8 chamallows (/ marshmallows selon votre lieu de résidence!)
- 150 g de biscuits secs (style petits beurre)
- noix de coco râpée

Préparation :

Matériel : papier d'aluminium

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre. Le fouetter pour le rendre bien lisse.
- 2) Ajouter l'œuf au chocolat + beurre pas trop chaud, puis le sucre glace.
- 3) Émietter les biscuits et découper les chamallows / marshmallows en petits cubes. ==> truc pour couper les chamallows : utiliser une lame chaude, perso j'ai plongé les lames de ciseaux dans l'eau du bain marie.
- 4) Mélanger le tout et verser cette préparation sur du papier alu comme un saucisson (environ 30 cm de long).
- 5) Replier le papier alu tout autour et lui donner la forme d'un saucisson.
- 6) Mettre au frigo pendant environ 6 h (le temps qu'il durcisse bien).
- 7) Enlever l'alu et passer le saucisson dans de la noix de coco râpée. Découper sur une planche en bois comme pour un vrai saucisson.

BANANA BREAD

Le véritable "banana bread" tiré du livre "recipes for a small planet".

Merci à Mark de nous avoir fait goûter ce gâteau américain, et de nous avoir traduit la recette.

Ingrédients :

- 60 g de beurre
- 85 g de miel
- 3 œufs battus
- 240 ml de pulpe de banane écrasée (d'environ 3 petites bananes)
- 80 ml d'eau
- 1 cuillère à café de vanille
- 40 ml de lait en poudre (facultatif)
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 240 g de farine de blé entier
- (150 g de noix et les raisins secs optionnels)

Préparation :

- 1) Battre le beurre et le miel (avec un batteur électrique si possible) jusqu'à ce qu'à ce que le mélange soit bien crémeux
- 2) Battre les œufs, la pulpe de banane, l'eau et la vanille ensemble dans un autre récipient, puis ajouter au mélange beurre-miel
- 3) Mélanger ensemble les ingrédients secs (sel, levure, bicarbonate, farine) puis verser les dans le premier mélange, mélanger le tout avec le moins de coups possibles
- 4) Incorporer 150 g de noix et de 75 g à 150 g de raisins secs, si vous le souhaitez
- 5) Mettre la pâte dans un moule à cake huilé. Cuire au four à 160C pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et qu'un testeur (pointe de couteau) en ressorte propre.

MOM'S PEANUT BUTTER COOKIES

Les cookies au beurre de cacahuètes de (la maman de) Mark

Ingrédients pour 20 cookies :

- 150 g de farine
- 8 g de bicarbonate de soude
- 1,25 g de levure chimique
- 1,50 g de sel
- 120 ml l'huile végétale
- 100 g de beurre d'arachide (naturel, sans sucre)
- 70 g de sucre blanc
- 70 g sucre roux
- 1 œuf, bien battu
- (peut être doublé pour en faire ~40 cookies)

Préparation :

- 1) Tamisez la farine avant de la mesurer
- 2) Ajoutez le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel.
- 3) Tamisez encore une fois. séparément
- 4) Mélangez le beurre d'arachide et l'huile végétale jusqu'à ça soit crémeux
- 5) Ajoutez doucement les sucres et mélangez bien. rajoutez l'œuf bien battu.
- 6) Mélangez les ingrédients sec avec les autres ingrédients.
- 7) Mettez la pâte au réfrigérateur pendant une heure.
- 8) Faites des petites balles de pâte et pressez-les deux fois avec une fourchette en faisant un "+".
- 9) Mettez au four à 190 °C pendant 8-10 minutes

MOELLEUX AUX POMMES CARAMÉLISÉES

(avec ou sans Thermomix)

Ingrédients pour un moule à manqué de 20 cm.

Pour la pâte :

- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 70 g de sucre
- 45 g de lait
- 40 g de beurre mou • 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 4 pommes
- Qq raisins de Corinthe + qq amandes en mcx
- + selon votre goût : parfumez avec du rhum ou du kirsch ou de l'amaretto ou ...

Pour la couche caramélisée :

- 70 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf

Préparation AVEC THERMOMIX

- 1) Préchauffer le four à 200 °C.
- 2) Placer l'ensemble des ingrédients de la pâte dans le bol du thermomix (sauf les pommes). Mélanger 10 sec à vitesse 4.
- 3) Ajouter les pommes pelées et coupées en morceaux. Régler 1 min en fonction sens inverse à vitesse 2.
- 4) Verser dans le moule et enfourner. Cuire 20 min.
- 5) Pendant la cuisson, rincer le bol du thermomix et y placer le beurre et le sucre. Chauffer 5 min à 70 °C, à vitesse 2. A la sonnerie, laisser tiédir pendant 10 min.
- 6) Ajouter l'œuf et mixer 30 sec à vitesse 4.
- 7) Verser sur le gâteau à la fin des 20 premières minutes de cuisson et réenfourner pour 20 min à la même température.
- 8) Servir tiède ou froid.

SANS THERMOMIX

- 1) Mélanger tous les ingrédients de la pâte dans un saladier. Puis y ajouter les pommes.
- 2) Cuire 20 min.
- 3) Pendant la cuisson faire fondre le beurre puis y ajouter le sucre et mélanger. Laisser un peu refroidir et y ajouter l'œuf.
- 4) Recouvrir le gâteau de cette préparation puis réenfourner le moelleux pour 20 min à la même température.

A la sortie du four, versez un soupçon du même alcool que celui mis dans la pâte ...

FINANCIERS AUX NOISETTES

Ingrédients pour 10 à 12 financiers :

- 170 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 20 g de farine
- 120 g de blanc d'œufs (correspond à environ 3 gros œufs)
- 160 g de beurre doux
- Noisettes pelées

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180 °C.
- 2) Mettre la poudre d'amandes, la farine et le sucre glace dans un récipient.
- 3) Bien mélanger puis ajouter les blancs d'œufs.
- 4) Mettre le beurre dans une petite casserole. Mettre à bouillir sur feu modéré. Le beurre va mousser.
- 5) Quand le beurre ne mousse plus et commence à sentir la noisette, l'ajouter en le filtrant dans la pâte.
- 6) Mélanger aussitôt.
- 7) Concasser les noisettes.
- 8) Mettre la pâte dans des moules à financiers puis parsemer de noisettes concassées.
- 9) Mettre au four 15/20 min puis démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

GRANDMA OPPERMAN'S GRAHAM CRACKER CRUST PIE

Recette originale de tarte meringuée venant de la grand-mère de notre square dancier américain, Mark.

Merci à son amie japonaise, Tomoko, qui nous en a fait profiter, pour l'anniversaire de Mark et merci à Mark qui nous a traduit la recette.

La pâte

- 140 g Graham crackers (17 ou 18 demi Graham crackers. en France, essayer avec les "digestives de McVitie's")
- 65 g sucre
- 110 g beurre

Crème anglaise

- 710 ml lait
- 65 g sucre
- 15 ml fécule de maïs
- 1 pincée de sel
- 3 jaunes d'œuf

Meringue

- 3 blancs d'œuf
- 30 ml sucre

Préparation :

- 1) Écraser les biscuits et ajouter le sucre et mélanger. retirer environ 30 ml de mélange pour la garniture plus tard. faire fondre le beurre et mélanger avec les biscuits et le sucre. tapoter dans un moule à tarte.
- 2) Mélanger les ingrédients de la crème anglaise et fait cuire en remuant constamment lentement au bain-marie jusqu'à très épais.
- 3) Battre les blancs d'œufs en neige et ajouter graduellement le sucre.
- 4) Verser la crème anglaise dans la croûte et versez la meringue sur le dessus petit à petit. Saupoudrer des miettes réservées légèrement au-dessus de la meringue.
- 5) Cuire au four à 150 °C jusqu'à ce que la meringue soit brun clair.

CARRÉS AUX CARAMBARS ET CHAMALLOWS de Norbert et Mona

(Recette qui leur vient de Cathy du Gems Country Club de Gémozac.

Expérimentés en cours à Bonnelles, et très appréciés de tous)

Ingrédients :

- 200 g de Chamallows
- 185 g de beurre (doux ou salé selon les goûts)
- 1 sachet de Carambars
- du rice krispies

Préparation :

- 1) Faire fondre le beurre, les Chamallows et les Carambars 5 minutes au micro-onde.
- 2) Bien mélanger et ajouter le rice krispies (quantité selon vos goûts)
- 3) Étaler dans un moule en silicone, laisser refroidir
- 4) Couper en petits carrés et bien les séparer pour ne pas qu'ils se collent entre eux (si vous préférez les caramels durs, remettre 5 minutes au micro-ondes)

CAKE RÉGRESSIF AUX CARAMBARS

Ingrédients :

Base du cake :

- 3 œufs
- 160 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure
- 150 g de beurre mou

Garniture :

- 25 Carambars (200 g)
- 10 cl de lait entier ou demi-écrémé

Préparation :

- 1) Préchauffez le four sur chaleur tournante à 180 °C (th. 5/6)
- 2) Dans une casserole, faites fondre à feu doux, 20 Carambars dans le lait, en mélangeant bien
- 3) Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre
- 4) Incorporez la farine, puis le beurre
- 5) Incorporez à la base, la préparation aux carambar, puis le reste des Carambars coupés en dés à l'aide de ciseaux
- 6) Versez la préparation dans un moule antiadhésif de 26 cm de diamètre, beurré et fariné,
- 7) Mettez au four pendant 40 minutes
- 8) Démoulez tiède
- 9) Dégustez froid

Vous pouvez remplacer les Carambars par des Mars, des Daims...

CANNELÉS d'Annie

"Concours du meilleur cannelé" lors du stage d'Ingeborg !
Voici les deux recettes, celle de Claudette, et celle d'Annie

Pâte à préparer 24 h à l'avance !

Ingrédients pour 18 cannelés :

- ¼ litre de lait
- 25 g beurre
- 50 g farine
- 100 g sucre semoule
- 1 œuf + 1 jaune
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- ½ cuillère à soupe de rhum

Préparation :

- 1) Faire bouillir le lait et le beurre
- 2) Dans un bol, mélanger la farine et le sucre
- 3) Battre l'œuf et le jaune et ajouter au mélange farine-sucre
- 4) Ajouter le rhum
- 5) Ajouter petit à petit le mélange lait-beurre en battant avec un fouet (la pâte doit être fluide comme une pâte à crêpes)
- 6) Aromatiser avec l'extrait de vanille
- 7) Laisser reposer 24 heures
- 8) Faire préchauffer le four à 250 °C (th. 5)
- 9) Cuire en 2 temps : 15 minutes à 250 °C (th. 8) puis 1 h à 180 °C (th. 6)
- 10) (le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur moelleux)
- 11) ATTENTION : surveiller la cuisson, qui dépend de votre four ! La première fournée d'Annie a brûlé dans son four à chaleur tournante !! Elle a dû baisser le thermostat.
- 12) Démouler dès la sortie du four et déguster froids

CANNELÉS de Claudette

Attention : pâte à préparer 24 h à l'avance !

Ingrédients :

- 100 g farine
- 250 g sucre
- ½ l de lait
- 2 œufs + 2 jaunes
- 50 g beurre
- ½ gousse de vanille
- Rhum

Préparation :

- 1) Faire bouillir le lait, le beurre et la vanille
- 2) Dans un autre récipient, mélanger le sucre, la farine et les œufs
- 3) Ajouter le lait bouillant (la pâte doit avoir l'aspect d'une pâte à crêpes)
- 4) Laisser refroidir 15-20 minutes
- 5) Ajouter le rhum, selon votre goût
- 6) Laisser reposer 24 h au frais
- 7) Préchauffer le four à 225 °C
- 8) Verser la pâte dans les moules au dernier moment, pour qu'elle reste bien froide, pour contraster avec la chaleur du four et laisser cuire 10 minutes
- 9) Baisser le thermostat à 180 °C, et laisser cuire encore 50 minutes

PETITS FONDANTS AU CHOCOLAT de Claudette

Déjà dégustés à maintes occasions !

Ingrédients :

- 100 g de chocolat
- 100 g de beurre ½ sel
- 75 g de sucre
- 40 g de farine
- 2 œufs

Préparation :

- 1) Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde.
- 2) Dans un 2^{ème} saladier, mélanger le sucre, la farine et les 2 œufs.
- 3) Mélanger le TOUT
- 4) Mettre dans des petits moules type muffin.
- 5) Enfourner à four chaud (210 °C) 8 mn environ ; rester devant et retirer dès que les gâteaux commencent à se soulever et à craqueler !

GÂTEAU AUX NOIX de Chantal et Patrick

Bienvenu après les efforts physiques et intellectuels fournis lors du stage d'Ingeborg !

Ingrédients :

- 200 g de noix concassées (les écraser ou les passer dans un mixeur)
- 200 g de sucre
- 90 g de beurre
- 60 g de farine
- 3 jaunes d'œufs
- 1 petit verre d'armagnac ou cognac
- 1 pincée de sel

Préparation :

- 1) Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, pour que le mélange blanchisse.
- 2) Ajouter le beurre mou, en parcelles, puis le sel.
- 3) Verser la farine (farine fluide ou tamisée)
- 4) Ajouter les noix concassées et le petit verre d'armagnac ou de cognac
- 5) Bien remuer le mélange
- 6) Beurrer un moule rectangulaire, pas trop haut. La préparation doit avoir au moins 2 cm de haut.
- 7) Cuire à four préchauffé pendant environ 40 mn, à 150 °C. Le dessus doit faire une croûte dorée claire et sèche.

ROULE AU NUTELLA

dégusté lors de notre 1er bal de line (mais qui l'avait fait ?)

Ingrédients :

- 6 œufs
- 175 g de farine
- 300 g sucre en poudre
- 1/2 paquet de levure
- 1/2 jus de citron ou d'orange
- 1 pot moyen de Nutella

Préparation :

- 1) Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
- 2) Battre les blancs en neige ferme
- 3) Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le jus d'agrumes et la levure, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux
- 4) Incorporer tout doucement les blancs en neige
- 5) Beurrer et fariner le lèche-frite du four
- 6) Étaler la pâte dessus
- 7) Enfourner à 200 °C environ pendant 5 minutes, en testant la cuisson avec la pointe d'un couteau : il faut que le gâteau soit blond, pas trop cuit, sinon il se cassera au roulage
- 8) Sur un torchon propre, verser un peu de sucre en poudre ou de sucre glace
- 9) Démouler le gâteau dessus
- 10) Très vite, à l'aide d'une spatule, étaler le Nutella
- 11) En s'aidant du torchon, rouler le gâteau
- 12) Laisser refroidir dans le torchon

CARRES AMANDE MIEL de Catherine

qui ont eu un grand succès à la soirée de square de Noël 2011, à Montigny

Ingrédients pour 36 carrés environ :

- 215 g de farine
- 150 g de beurre doux en dés
- 90 g de sucre glace
- 1 œuf légèrement battu

Fourrage :

- 125 g de beurre doux
- 125 g de sucre glace
- 2 œufs
- 30 g de farine
- 155 g d'amandes en poudre

Garniture :

- 90 g de beurre doux en dés
- 80 g de sucre glace
- 1,5 cuillère à soupe de miel
- 125 g d'amandes effilées

Préparation :

- 1) **Préchauffez le four à 180 °C.** Beurrez légèrement un moule rectangulaire de 20x30 cm ; chemisez le fond de papier sulfurisé, en laissant la feuille dépasser des bords les plus longs.
- 2) **Pour la base**, versez la farine, le beurre et le sucre glace dans un robot ménager et travaillez jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure fine. Ajoutez l'œuf et pétrissez légèrement pour obtenir une pâte souple. Étalez-la à la main dans le moule (farinez d'abord vos mains pour éviter que la pâte ne colle). Enfourez pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez tiédir quelques minutes.
- 3) **Pour le fourrage**, travaillez en crème le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un à un, en battant bien après chaque addition. Incorporez la farine et les amandes en poudre, puis étalez cette préparation sur la pâte tiède. Enfourez à nouveau le gâteau pendant 16 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et ferme au toucher. Laissez-le refroidir.
- 4) **Pour la garniture**, placez le beurre, le sucre, le miel et les amandes dans une casserole. Remuez sur feu doux jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la flamme, puis laissez bouillir 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange se détache des parois. En opérant rapidement avec une spatule de métal huilée, étalez ce mélange sur le gâteau.
- 5) **Remettez** ce dernier au four pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit d'un brun doré. Laissez-le refroidir dans le moule avant de le découper en carrés.

GÂTEAU AUX FRUITS SECS de Rosa

(nous en avons mangé une seule fois, en Allemagne, mais quel souvenir !

Rosa l'avait confectionné rien que pour le groupe de français. Elle nous avait invités à le manger et à prendre le café dans sa « shop »)

Ingrédients pour une grande plaque :

- 260 g de beurre
- 260 g de sucre + 6 cuillerées
- 260 g de farine
- 6 œufs (2 œufs entiers + 4 jaunes + 4 blancs)
- Arôme d'amande amère
- Levure chimique
- 200 g de raisins secs
- 50 g d'amandes effilées

Préparation :

- 1) Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux
- 2) Ajouter 2 œufs entiers + 4 jaunes d'œufs (ne pas jeter les blancs !)
- 3) Ajouter quelques gouttes d'arôme d'amande amère
- 4) Ajouter 2 cuillerées à café de levure chimique
- 5) Ajouter la farine
- 6) Étaler la pâte sur une plaque allant au four
- 7) Étaler les raisins sur la pâte
- 8) Battre les 4 blancs d'œufs en neige bien fermes
- 9) Ajouter les 6 cuillères à soupe de sucre
- 10) Étaler sur la pâte
- 11) Ajouter les amandes
- 12) Faire cuire 20 minutes à 180 °C
- 13) Couper en carrés de 5 x 5 cm, juste après la cuisson

GÂTEAU AUX POMMES de Dominique

Pour nous faire plaisir... et utiliser les pommes de son jardin

Ingrédients :

- 75 g de farine
- 120 g de sucre en poudre (Dominique en met 100 g)
- 100 ml de lait
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 2 œufs
- 100 ml d'huile
- 3 pommes (Dominique en met 6 à 8)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre fondu (Dominique n'en met que 50 g)

Préparation :

- 1) Faire préchauffer le four à th. 7 (210 °C)
- 2) Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.
- 3) Ajouter le lait, l'huile, les œufs et mélanger bien
- 4) Éplucher les pommes, les évider, et les couper en quartiers
- 5) Verser la pâte dans un moule à manqué (ou des petits moules individuels)
- 6) Disposer joliment les quartiers de pommes sur la pâte
- 7) Saupoudrer de sucre vanillé
- 8) Faire cuire 25 mn à th. 7 (210 °C).
- 9) Retirer du four pour l'arroser avec le beurre fondu
- 10) Continuer la cuisson pendant 15 mn
- 11) Le sortir du four, et le laisser 10 mn avant de démouler

(se déguste tiède ou froid)

ROSES DES SABLES de Claudette

Toujours appréciées lors d'un après-midi ou d'une soirée de danse

Ingrédients :

- 1 paquet de corn flakes de 375 g
- ½ pain de Végétaline
- 150 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat au lait
- 150 g de sucre glace

Préparation :

- 1) Faire fondre la Végétaline et les chocolats, environ 2 mn au micro-ondes
- 2) Verser le sucre et les corn flakes
- 3) Remuer délicatement
- 4) Faire des petits tas sur du papier sulfurisé
- 5) Mettre au frais

LE FAMEUX RIZ AU LAIT de Loïc et Isabelle

Incontournable dans tous nos rassemblements
(origine PLOUHA – COTES D'ARMOR)

Ingrédients :

- 4 l lait **entier** (remplacer 40 cl de lait par 40 cl de crème fraîche liquide)
- 1 ou 2 gousses de vanille fendues en deux (facultatif)
- 4 sachets de sucre vanillé
- 400 g de sucre en poudre
- 200 g de riz **rond**

Préparation :

- 1) Faire bouillir le lait avec la vanille dans une casserole **différente** de celle qui servira à faire cuire le riz au lait au four
- 2) Ajouter le sucre et le riz en pluie
- 3) Attendre à nouveau l'ébullition en remuant avec une cuillère en bois
- 4) Verser dans la cocotte à four
- 5) Mettre au four, **sans couvercle**, grille basse, sur programmation « pâtisserie » (seule le bas chauffe) th. 130-140 °C, durant 4 heures

Attention : Il faut adapter la température du four pour obtenir un petit bouillon continu. la préparation doit bouillonner doucement pendant toute la cuisson

Une peau va se former en cours de cuisson

Servir froid, ou tiède

Cuisson : 1 heure pour 1 l de lait, 2 h pour 2 l de lait...

FLAN COCO de Gloria

Vedette de nos buffets lors des stages de A1 et de A2 chez Steve

Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré sucré
- même quantité de lait demi-écrémé
- 3 œufs
- 125 g de noix de coco
- caramel

Préparation :

- 1) Mélanger les laits
- 2) Ajouter les œufs battus
- 3) Ajouter la noix de coco
- 4) Mettre du caramel dans le fond du plat
- 5) Verser la pâte
- 6) Faire cuire 40-45 minutes au bain-marie, th. 200 °C

PANNA COTTA AUX FRAMBOISES de Roselyne

Légère et délicieuse, idéale après un repas copieux

Ingrédients pour 6-8 personnes – **A préparer la veille si possible**

- 1 l de crème liquide (allégée ou non) ou crème fleurette
- 300 ml de lait
- 150 g de sucre
- 6-8 feuilles de gélatine
- 250 g de framboises environ fraîches ou surgelées (sans décongélation)
- 1 petit pot de coulis de framboises ou fruits rouges

Préparation :

- 1) Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- 2) Faire chauffer la crème, le lait, le sucre, sur feu moyen, en tournant souvent, avec une spatule en bois.
- 3) Dès que ça commence à être bien chaud, incorporer les feuilles de gélatine égouttées
- 4) Arrêter le feu dès le début de l'ébullition, et laisser tiédir en tournant régulièrement pour éviter qu'une peau se forme
- 5) Disposer les framboises dans un plat (ou des coupelles)
- 6) Verser la préparation dessus
- 7) Quand c'est froid (mettre dehors si c'est possible), mettre au moins une demie-journée au réfrigérateur
- 8) Recouvrir avec le coulis, ou mettre le pot de coulis sur la table

POUR UN COULIS DE FRAMBOISES MAISON

- 1) Mixer 250 g de framboises + 80 g de sucre semoule + 1 jus de citron
- 2) Passer au chinois

PANNA COTTA AUX CARAMBARS

A remplacé avec succès, la panna cotta aux framboises du dimanche midi, lors de notre spéciale de square dance 2014.

A préparer plusieurs heures à l'avance (ou une nuit si vous augmentez les doses).

Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la panna cotta :

- 1 litre de crème liquide entière, ou de crème fleurette
- 300 ml de lait
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille fendue
- 6-8 feuilles de gélatine

Pour le nappage :

- 200 ml de crème semi-épaisse ou 200 g de crème épaisse (entière ou allégée à 15 % de matières grasses)
- 16 Carambars

Préparation :

- 1) Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- 2) Faire chauffer la crème, le lait, le sucre, à feu moyen, en tournant souvent, avec une spatule en bois.
- 3) Dès que le mélange commence à frémir, incorporer les feuilles de gélatine égouttées en mélangeant bien
- 4) Arrêter le feu dès le début de l'ébullition
- 5) Verser dans le moule.
- 6) Quand c'est froid, mettre une demie-journée au réfrigérateur

Pour le nappage :

- 1) Verser la crème dans une casserole, ajouter les Carambars, et mélanger à feu doux ou moyen, mais surtout en évitant que ça bout, jusqu'à ce que les Carambars aient bien fondu.
- 2) Verser le mélange sur la panna cotta quand elle est froide et surtout, bien solidifiée.

GÂTEAU INCROYABLE de Gloria

Incroyablement bon... et calorique !!

Ingrédients :

- 4 œufs
- 75 g de farine
- 220 g de sucre
- 90 g de noix de coco
- 125 g de beurre fondu
- 300 ml de crème fraîche battue
- 180 ml de lait
- 1 cuillerée à soupe de zestes de citron
- 60 ml de jus de citron

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à thermostat moyen
- 2) Fouetter les œufs
- 3) Ajouter petit à petit la farine, en mélangeant bien
- 4) Ajouter le reste
- 5) Faire cuire 45 minutes
- 6) Si vous le servez chaud, laisser reposer 20 minutes et découper dans le moule.
- 7) Saupoudrer de sucre glace et de zestes de citron