

BONHOMMES DE PAIN D'ÉPICES



Ingrédients (pour une vingtaine de bonhommes) :

| | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------------|--------------------|---------------|----------------|--------------------------|--------|-------------------------------|------------------------------|
| | | | | | | | | |
| 250 g de farine | 1 sachet et demi de levure | 75 g de sucre roux | 175 g de miel | 180 mL de lait | 25 g d'amandes en poudre | 1 oeuf | 1 cuillère à café de cannelle | 1 cuillère à café de muscade |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|-------------|--------------------|-------------------|---------|-----------|---------------|--------|
| | | | | | | |
| 2 saladiers | 1 cuillère en bois | 1 cuillère à café | 1 moule | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

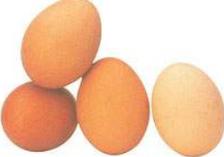
Préparation :

| | | |
|---|--|--|
| 1 | | Fais chauffer le miel et le lait au micro-ondes. |
| 2 | | Dans un saladier, mélange le sucre, l'oeuf et les amandes. |
| 3 | | Ajoute le miel et le lait au mélange avec les oeufs. |
| 4 | | Ajoute la farine et la levure. Mélange bien. |
| 5 | | Ajoute les épices (muscade et cannelle). |
| 6 | | Graisse le moule et verses-y le mélange. |
| 7 | | Fais cuire à 180°C pendant 15 minutes (45 minutes pour un moule à cake). |

BROWNIES



Ingrédients :

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 125 g de chocolat | 125 g de beurre | 4 oeufs | 200 g de sucre | 2 cuillères à soupe | 50 g de noix ou d'amandes |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 moule | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier. |
| 2 |  | Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes. |
| 3 |  | Dans le saladier, ajoute le sucre et mélange. Puis ajoute les oeufs un par un et mélange bien à chaque fois. |
| 4 |  | Ajoute la farine et mélange. Ajoute les cerneaux de noix (ou les amandes). |
| 5 |  | Beurre le moule et verses-y le mélange. |
| 6 |  | Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes. |

CAKE BANANE CHOCOLAT



Ingrédients :

| | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 250 g de farine | 3 oeufs | 125 g de sucre | 2 bananes | 175 g de beurre | 1/2 sachet de levure | 125 g de chocolat |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 bol | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 moule | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Fais ramollir le beurre au micro-ondes. |
| 2 |  | Dans un saladier, mélange le beurre ramolli, le sucre, la levure. Puis ajoute les oeufs un par un. |
| 3 |  | Verse la farine d'un seul coup. |
| 4 |  | Coupe les bananes en petits morceaux et ajoute-les dans le saladier. |
| 5 |  | Coupe le chocolat en petits morceaux et ajoute-le dans le saladier. Mélange bien. |
| 6 |  | Beurre le moule et verses-y le mélange. |
| 7 |  | Fais cuire à 180°C pendant 40 minutes. |

CARROT CAKE



Ingrédients :

| | | | | | | | | | |
|---------|-----------------|----------------|-----------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| | | | | | | | | | |
| 4 oeufs | 150 g de beurre | 200 g de sucre | 250 g de farine | 1 sachet de sucre vanillé | 1 cuillère à café rase de muscade | 2 cuillères à café rases de cannelle | 1 sachet de levure | 300 g de carottes | du sucre glace (décoration) |

Ustensiles :

| | | | | | | | | | | | |
|------------|---------|-------------------|--------------------|-------|-----------|--------|------------|---------|-----------|---------------|--------|
| | | | | | | | | | | | |
| 1 saladier | 1 fouet | 1 cuillère à café | 1 cuillère en bois | 1 bol | 1 économe | 1 râpe | 1 assiette | 1 moule | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|--|---|
| 1 | | Fais fondre le beurre au micro-ondes. |
| 2 | | Dans le saladier, casse les oeufs. |
| 3 | | Ajoute le sucre et le sucre vanillé et mélange au fouet. |
| 4 | | Ajoute la muscade, la cannelle et le beurre fondu. |
| 5 | | Ajoute la farine et la levure, continue à mélanger avec la cuillère en bois. |
| 6 | | Épluche les carottes et râpe-les. |
| 7 | | Ajoute les carottes au mélange. |
| 8 | | Beurre le moule et verses-y le mélange. |
| 9 | | Fais cuire 30 à 40 minutes à 180°C. Tu peux saupoudrer de sucre glace pour la décoration. |

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



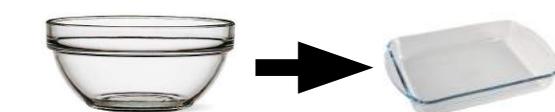
Ingrédients :

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 500 g d'abricots frais (ou 1 boîte d'abricots en conserve) | 3 oeufs | 60 g de sucre | 1 sachet de sucre vanillé | 2 cuillères à soupe de farine | 25 cL de lait |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 cuillère à soupe | 1 couteau | 1 plat | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Dans le saladier, mélange les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine. |
| 2 |  | Ajoute le lait au mélange. |
| 3 |  | Beurre le plat. |
| 4 |  | Coupe les abricots en deux, enlève les noyaux et dispose les moitiés d'abricots dans le fond du plat. |
| 5 |  | Verse le mélange dessus. |
| 6 |  | Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le clafoutis tiède ou froid. |

COMPOTE DE POMMES



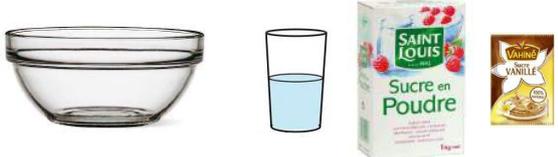
Ingrédients :

| | | | |
|--|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 8 pommes | 1 demi-verre d'eau | 4 cuillères à soupe de sucre | 1 sachet de sucre vanillé |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 couteau | 1 économe | 1 assiette | 1 cuillère en bois | 1 cuillère à soupe | 1 verre | 1 micro-ondes |

Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Épluche les pommes et enlève le trognon. |
| 2 |  | Coupe les pommes en petits morceaux et mets-les dans le saladier. |
| 3 |  | Ajoute un demi-verre d'eau, le sucre et le sucre vanillé. Mélange bien. |
| 4 |  | Fais cuire 10 minutes au micro-ondes, mélange, puis fais cuire à nouveau 10 minutes. |
| 5 |  | Laisse la compote refroidir et déguste-la ! |

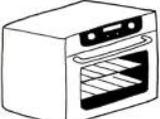
COOKIES



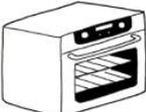
Ingrédients :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 400 g de farine | 1 sachet de levure | 100 g de cassonade | 100 g de sucre blanc | 1 sachet de sucre vanillé | 250 g de beurre demi-sel | 2 oeufs | 200 g de pépites de chocolat |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 bol | 1 cuillère en bois | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 plaque | Du papier cuisson | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes. |
| 2 |  | Dans le saladier, mélange la farine, la levure, la cassonade et le sucre blanc. |
| 3 |  | Ajoute les oeufs et le beurre fondu. Mélange bien. |
| 4 |  | Ajoute les pépites de chocolat et mélange. |
| 5 |  | Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des petites boules de pâtes en veillant à bien les espacer. |
| 6 |  | Fais cuire 8 à 10 minutes à 200°C. |

CRÊPES



Ingrédients :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 5 oeufs | 400 g de farine tamisée | 10 cuillères à soupe d'huile | 1 litre de lait | 2 sachets de sucre vanillé |

Ustensiles :

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 fouet | 1 verre doseur | 1 assiette | 1 appareil à crêpes |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Dans le saladier, verse la farine. Fais un petit trou (une fontaine) et verse l'huile, les oeufs et un peu de lait. |
| 2 |  | Mélange en continuant d'ajouter le lait petit à petit, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. |
| 3 |  | Ajoute le sucre vanillé. |
| 4 |  | Laisse reposer la pâte 1 heure. |
| 5 |  | Fais cuire les crêpes et pose-les sur une assiette. |

CRUMBLE AUX POMMES



Ingrédients :

| | | | | | |
|----------|--------------------|-----------------|--------------------------|---------------------------|----------|
| | | | | | |
| 6 pommes | 150 g de cassonade | 150 g de farine | 125 g de beurre demi-sel | 1 sachet de sucre vanillé | 1 citron |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|-----------|-----------|------------------------------|------------|------------|--------------------|----------------|--------|
| | | | | | | | |
| 1 couteau | 1 économe | 1 plat (ou 1 moule à gâteau) | 1 assiette | 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|--|--|
| 1 | | Épluche les pommes et enlève le trognon. |
| 2 | | Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat. |
| 3 | | Arrose-les de jus de citron et saupoudre-les de sucre vanillé. |
| 4 | | Dans un saladier, mélange la farine et la cassonade. |
| 5 | | Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier et mélange le tout à la main. |
| 6 | | Émiette cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir. |
| 7 | | Fais cuire 30 minutes à 200°C. Sers le crumble tiède ou froid. |

FAR BRETON



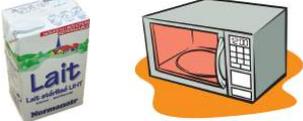
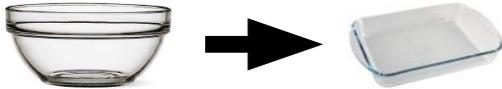
Ingrédients :

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 5 oeufs | 100 g de sucre | 80 g de farine | 1/2 litre de lait | 1 sachet de sucre vanillé | 300 g de pruneaux | 1 noix de beurre |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 fouet | 1 verre doseur | 1 balance | 1 couteau | 1 plat | 1 micro-ondes | 1 four |

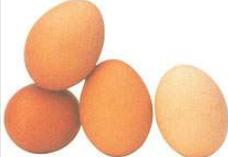
Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Fais tiédir le lait au micro-ondes. |
| 2 |  | Casse les oeufs dans le saladier. |
| 3 |  | Ajoute le sucre et le sucre vanillé puis mélange. Ajoute ensuite la farine et le lait tiède. Mélange à nouveau. |
| 4 |  | Beurre le plat. |
| 5 |  | Dénoyaute les pruneaux puis répartis-les sur toute la surface du plat. |
| 6 |  | Verse le mélange sur les pruneaux. |
| 7 |  | Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le far breton tiède ou froid. |

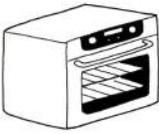
FINANCIERS



Ingrédients :

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 50 g de poudre d'amandes | 50 g de farine | 100 g de sucre | 75 g de beurre | 1 sachet de sucre vanillé | 4 blancs d'oeufs |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 saladiers | 1 bol | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 moule | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

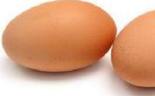
Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Dans un saladier, mélange la poudre d'amandes, le sucre, la farine et le sucre vanillé. |
| 2 |  | Sépare les blancs des jaunes et ajoute les blancs d'oeufs au mélange. |
| 3 |  | Fais fondre le beurre au micro-ondes et ajoute-le à ta pâte. |
| 4 |  | Beurre le moule et verses-y la pâte. |
| 5 |  | Verse ta pâte dans les moules et fais cuire 15/20 minutes à 200°C. |

GALETTE DES ROIS



Ingrédients :

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 2 pâtes feuilletées | 100 g de poudre d'amandes | 75 g de sucre | 2 oeufs | 50 g de beurre tendre | Quelques gouttes d'extrait d'amande amère |

Ustensiles :

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 bol | 1 cuillère en bois | 1 fourchette | 1 couteau | 1 pinceau de cuisine | 1 fève | 1 balance | 1 moule à tarte | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Place l'une des pâtes dans un moule à tarte et pique le fond avec une fourchette. |
| 2 |  | Dans un saladier, mélange la poudre d'amandes, le sucre, 1 oeuf, le beurre et l'extrait d'amande amère. |
| 3 |  | Etale la préparation sur la pâte et places-y la fève (sur un bord). |
| 4 |  | Referme la galette avec la seconde pâte. Soude bien les bords. |
| 5 |  | À l'aide d'un couteau, décore la pâte en traçant des dessins, puis dore au jaune d'oeuf. |
| 6 |  | Fais cuire à 200°C pendant 20 à 30 minutes. |

GÂTEAU À L'ANANAS



Ingrédients :

| | | | | | | |
|--|---------|----------------|-----------------|-----------------|--------------------|--------------------|
| | | | | | | |
| 500 g d'ananas en tranches (conserven) | 4 oeufs | 200 g de sucre | 150 g de beurre | 250 g de farine | 1 sachet de levure | Du caramel liquide |

Ustensiles :

| | | | | | | | | | |
|------------|--------------------|---------|--------|------------|-----------|----------------|---------|---------------|--------|
| | | | | | | | | | |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 fouet | 2 bols | 1 assiette | 1 couteau | 1 verre doseur | 1 moule | 1 micro-ondes | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|--|--|
| 1 | | Égoutte les tranches d'ananas et garde le sirop de côté. |
| 2 | | Verse le caramel dans le moule pour bien napper le fond. Recouvre le caramel avec des tranches d'ananas. |
| 3 | | Coupe les tranches d'ananas restantes en petits morceaux. |
| 4 | | Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes. |
| 5 | | Mélange les oeufs avec le sucre au fouet. |
| 6 | | Ajoute le beurre ramolli, la farine, la levure et les morceaux d'ananas restants. Mélange bien le tout. |
| 7 | | Verse le mélange dans le moule. |
| 8 | | Fais cuire 45 minutes à 180°C. |
| 9 | | Une fois le gâteau un peu refroidi, démoule-le et arrose-le du sirop d'ananas. |

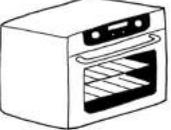
GÂTEAU AU CITRON



Ingrédients :

| | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 125 g de farine | 150 g de sucre | 1 sachet de levure | 3 oeufs | 10 cL d'huile | 1 citron non traité | 1 noix de beurre |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 râpe | 1 couteau | 1 moule | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Mélange la farine, le sucre et la levure. |
| 2 |  | Ajoute les oeufs et l'huile, puis mélange. |
| 3 |  | Râpe le zeste du citron et ajoute-le à la pâte. |
| 4 |  | Presse le citron et verse le jus dans le mélange. Ajoute la pulpe (sans les pépins), puis mélange le tout. |
| 5 |  | Beurre le moule à gâteau et verses-y la pâte. |
| 6 |  | Fais cuire 25 minutes à 200°C. |

GÂTEAU AUX PATATES DOUCES



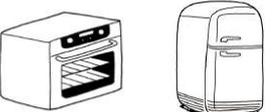
Ingrédients :

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 800 g de patates douces | 3 oeufs | 100 g de beurre | 100 g de sucre | 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille | 50 g de farine |

Ustensiles :

| | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 fait-tout | 1 passoire | 1 économiseur | 1 couteau | 1 balance | 1 fourchette | 1 cuillère en bois | 1 saladier | 1 bol | 1 moule | 1 micro-ondes | 1 four | 1 réchaud |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Épluche les patates et coupe-les en morceaux. |
| 2 |  | Fais-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égoutte-les. |
| 3 |  | Mets les patates dans un saladier et écrase-les pour en faire une purée. |
| 4 |  | Fais ramollir le beurre au micro-ondes. |
| 5 |  | Dans le saladier, ajoute les oeufs, le sucre, le beurre ramolli et la vanille. Mélange puis ajoute la farine. |
| 6 |  | Beurre le moule et verse-y le mélange. |
| 7 |  | Fais cuire 1 heure à 180°C. Laisse ensuite le gâteau refroidir et mets-le au frigo. |

GÂTEAU AUX POMMES



Ingrédients :

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---------|--------------------|---------------------------|----------|------------------|
| | | | | | | | | |
| | | | | 3 oeufs | 1 sachet de levure | 1 sachet de sucre vanillé | 3 pommes | 1 noix de beurre |

Ustensiles :

| | | | | | |
|------------|--------------------|-----------------------|--------------------------|---------|--------|
| | | | | | |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | Des couteaux économes | Des couteaux à bout rond | 1 moule | 1 four |

Préparation :

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | Lave et épluche les pommes. |
| 2 | | Coupe les pommes en petits morceaux. |
| 3 | | Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et l'huile. |
| 4 | | Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte. |
| 5 | | Ajoute les pommes. |
| 6 | | Beurre le moule et verses-y le mélange. |
| 7 | | Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes. |

GÂTEAU MARBRÉ



Ingrédients :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 200 g de farine | 125 g de beurre tendre | 3 oeufs | 200 g de sucre | 1 sachet de levure | 1 sachet de sucre vanillé | 25 g de chocolat en poudre | 6 cuillères à soupe de lait |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 3 saladiers | 2 cuillères en bois | 1 couteau | 1 moule | 1 balance | 1 batteur | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Dans un saladier, mélange le beurre avec le sucre. |
| 2 |  | Ajoute les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure. |
| 3 |  | Bats les oeufs en neige et ajoute-les au mélange. |
| 4 |  | Sépare la pâte en deux parties, Parfume l'une à la vanille et l'autre au chocolat. |
| 5 |  | Beurre le moule et verses-y les deux préparations en alternance. |
| 6 |  | Fais cuire à 180°C pendant 40 minutes. |

GÂTEAU YAOURT



Ingrédients :

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---------|--------------------|---------------------------|------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | 3 oeufs | 1 sachet de levure | 1 sachet de sucre vanillé | 1 noix de beurre |

Ustensiles :

| | | | |
|------------|--------------------|---------|--------|
| | | | |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 moule | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|--|--|
| 1 | | Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure. |
| 2 | | Ajoute et mélange le sucre, le sucre vanillé et l'huile. |
| 3 | | Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte. |
| 4 | | Beurre le moule et verse-y le mélange. |
| 5 | | Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes. |

MOUSSE AU CHOCOLAT



Ingrédients :

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 6 oeufs | 200 g de chocolat | 2 sachets de sucre vanillé |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 saladiers | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 spatule | 1 batteur électrique | 8 petits pots | 1 micro-ondes | 1 frigo |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Casse le chocolat en morceaux dans un saladier. |
| 2 |  | Fais-le fondre doucement au micro-ondes, en mélangeant toutes les 30 secondes. |
| 3 |  | Quand le chocolat est fondu, ajoute les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé, puis mélange. |
| 4 |  | Monte les blancs en neige. |
| 5 |  | Ajoute délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule. |
| 6 |  | Verse dans des petits pots et fais prendre la mousse au frais pendant 2 heures. |

PAIN D'ÉPICES



Ingrédients :

| | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------------|--------------------|---------------|----------------|--------------------------|--------|-------------------------------|------------------------------|
| | | | | | | | | |
| 250 g de farine | 1 sachet et demi de levure | 75 g de sucre roux | 175 g de miel | 175 mL de lait | 25 g d'amandes en poudre | 1 oeuf | 1 cuillère à café de cannelle | 1 cuillère à café de muscade |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|-------------|--------------------|-------------------|----------------|-----------|---------------|--------|
| | | | | | | |
| 2 saladiers | 1 cuillère en bois | 1 cuillère à café | 1 moule à cake | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

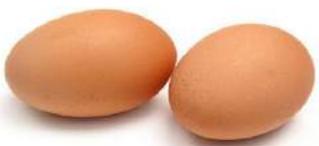
Préparation :

| | | |
|----------|--|--|
| 1 | | Dans un saladier, mélange le sucre, l'oeuf et les amandes. |
| 2 | | Fais chauffer le miel et le lait au micro-ondes. |
| 3 | | Ajoute le miel et le lait au mélange avec les oeufs. |
| 4 | | Ajoute la farine et la levure. Mélange bien. |
| 5 | | Ajoute les épices (muscade et cannelle). |
| 6 | | Beurre le moule et verses-y le mélange. |
| 7 | | Fais cuire à 180°C pendant 45 minutes. |

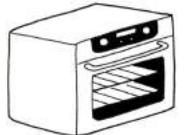
ROCHERS À LA NOIX DE COCO



Ingrédients :

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 200 g de noix de coco râpée | 20 g de farine | 150 g de sucre | 2 oeufs |

Ustensiles :

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 balance | 1 plaque | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Dans un saladier, mélange la noix de coco, la farine et le sucre. |
| 2 |  | Casse les oeufs et ajoute-les au mélange. |
| 3 |  | Avec tes mains, forme des boules de la taille d'une noix. |
| 4 |  | Place toutes tes boules sur une plaque qui va au four. |
| 5 |  | Fais cuire 10 minutes à 200°C, jusqu'à ce que les rochers colorent légèrement. |

ROSES DES SABLES



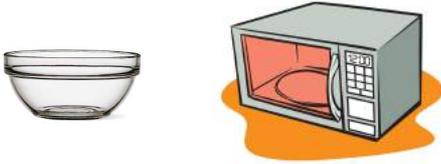
Ingrédients :

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 100 g de végétaline | 200 g de chocolat | 100 g de sucre glace | 250 g de corn-flakes |

Ustensiles :

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 assiette | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 frigo |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier. |
| 2 |  | Ajoute la végétaline. |
| 3 |  | Fais fondre dans le micro-ondes. |
| 4 |  | Ajoute le sucre glace et mélange bien. |
| 5 |  | Ajoute les corn-flakes en remuant pour qu'ils soient bien enrobés de chocolat. |
| 6 |  | Fais des petits tas sur l'assiette et laisse refroidir les roses des sables au frigo. |

SAUCISSON AU CHOCOLAT



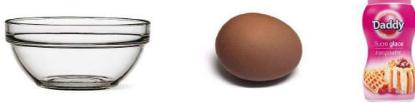
Ingrédients :

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 180 g de chocolat noir | 100 g de beurre | 100 g de sucre glace | 1 oeuf | 8 chamallows | 150 g de petits beurres |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 balance | 1 assiette | Du papier cuisson | 1 micro-ondes | 1 frigo |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Casse le chocolat en morceaux dans un saladier. |
| 2 |  | Coupe le beurre et ajoute-le au chocolat. Fais fondre doucement au micro-ondes. |
| 3 |  | Émiette les petits beurres et coupe les chamallows en petits dés. |
| 4 |  | Ajoute l'oeuf au mélange chocolat-beurre, puis le sucre glace. Mélange bien. |
| 5 |  | Ajoute les petits beurres et les chamallows en mélangeant doucement. |
| 6 |  | Verse la préparation sur une feuille de papier cuisson. Replie la feuille pour donner une forme de saucisson. |
| 7 |  | Place le saucisson au frigo pendant 6 heures, ou au congélateur pendant 1 heure. |
| 8 |  | Avant de servir, retire le papier sulfurisé et roule le saucisson dans le sucre glace. |

TARTE AUX POMMES



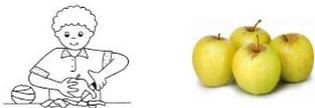
Ingrédients :

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| 1 pâte brisée | 4 pommes | 4 cuillères à soupe de compote | 25 g de beurre | 1 sachet de sucre vanillé |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 moule à tarte | 1 assiette | 1 fourchette | 1 couteau | 1 économe | 1 cuillère | 1 four |

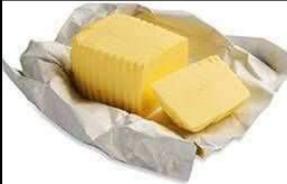
Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Étale la pâte brisée dans le moule à tarte puis pique le fond avec une fourchette. |
| 2 |  | Épluche les pommes et enlève le trognon. |
| 3 |  | Coupe les pommes en fines tranches. |
| 4 |  | Étale la compote de pommes dans le fond. |
| 5 |  | Dispose les pommes sur la compote. |
| 6 |  | Coupe le beurre en lamelles et pose les morceaux par-dessus. |
| 7 |  | Saupoudre la tarte de sucre vanillé. |
| 8 |  | Fais cuire 30 minutes à 180°C. |

TRUFFES AU CHOCOLAT



Ingrédients :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 250 g de chocolat | 100 g de beurre | 2 jaunes d'oeufs | 1 sachet de sucre vanillé | 80 g de sucre glace |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 bol | 1 assiette | 1 couteau | 1 cuillère en bois | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 réfrigérateur |

Préparation :

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier. |
| 2 |  | Ajoute le beurre coupé en petits dés. Fais fondre au micro-ondes. |
| 3 |  | Séparer les jaunes des blancs. |
| 4 |  | Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, ajoutes-y les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien ! |
| 5 |  | Mets la pâte au frigo pendant au moins 2 heures. |
| 6 |  | Forme des petites boules de pâte à la main. Roule-les dans le sucre glace et place-les sur une assiette. |