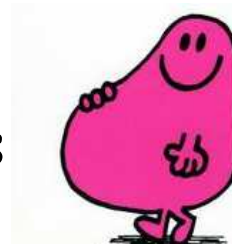


Petites brioches



Tu as besoin de :



- 100gr de sucre



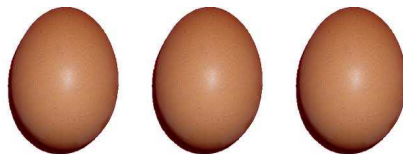
- 150gr de beurre



- 30cl de lait



- 500gr de farine



- 3 œufs



- 2 sachets de levure



- Du sucre perlé

1) Mets la farine dans un bol et fais un trou au milieu.



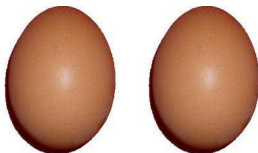
2) Fais tiédir le lait dans une casserole.



3) Délaye la levure dans le lait tiède.



4) Prends deux œufs et sépare les blancs des jaunes.



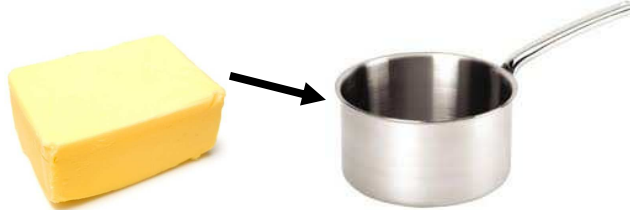
5) Mets le lait et la levure ainsi que les jaunes d'œufs dans le trou de farine.



6) Place le sucre et une pincée de sel autour du trou de farine.



7) Ramollis le beurre (Attention, il doit être ramolli, pas fondu !).



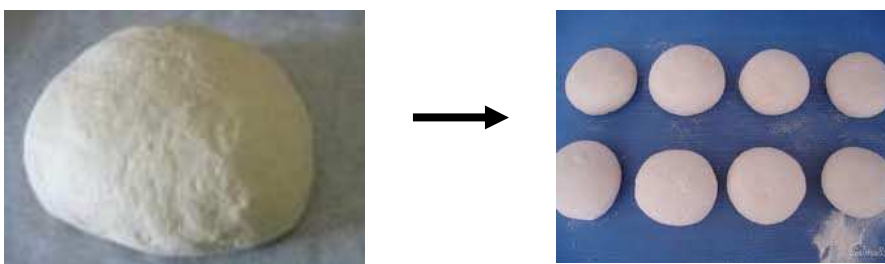
8) Mélange tout ce que tu as mis dans le bol avec tes mains en ajoutant le beurre petit à petit.



9) Lorsque tout est bien mélangé, couvre la pâte et laisse-là poser 1h.



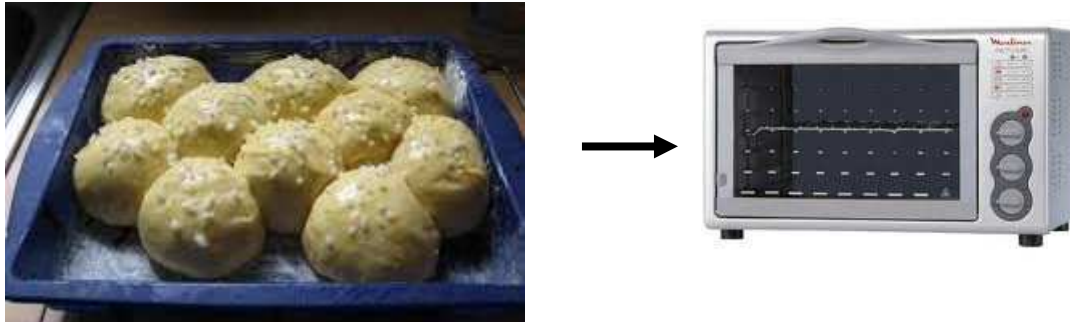
10) Forme des boules de pâte et place-les sur la plaque du four en formant une fleur, une ligne, un bonhomme... Tu peux aussi faire un boudin, une couronne...



11) Badigeonne les boules avec l'œuf restant. Décore les brioches avec du sucre perlé.



12) Chauffe le four à 210° et laisse cuire les brioches pendant 30 minutes.



Clafoutis aux cerises

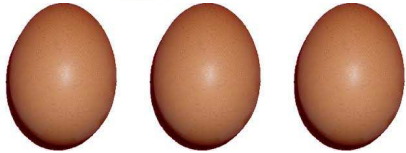
Tu as besoin de :



- 50g de sucre



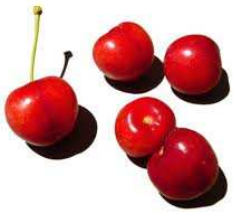
- 60g de farine



- 3 œufs



- 12cl de lait

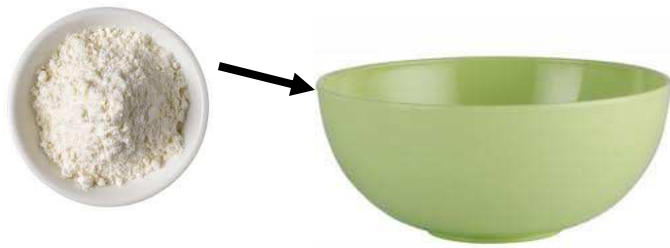


- 375g de cerises dénoyautées

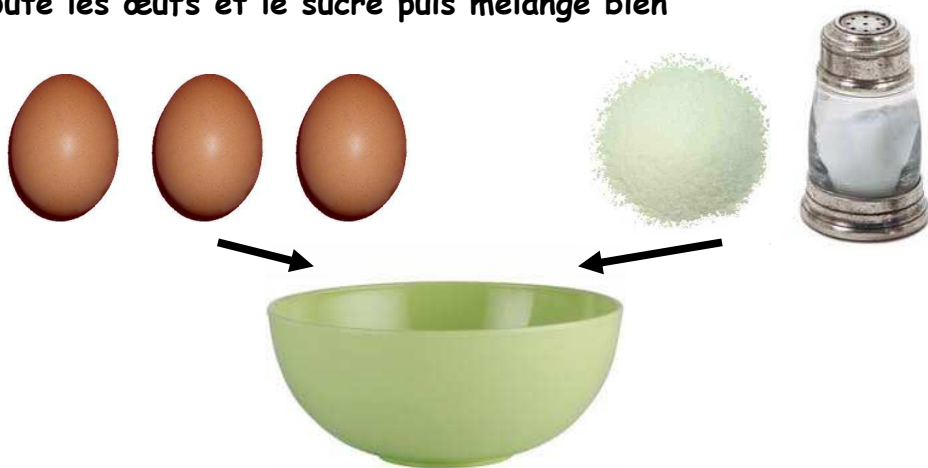


- du sel

1) Mets la farine dans un bol.



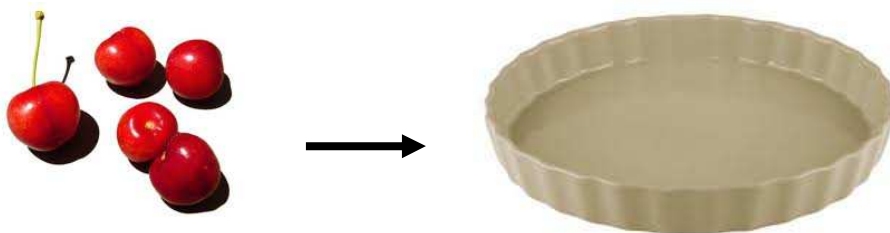
2) Ajoute les œufs et le sucre puis mélange bien



3) Beurre un moule à gâteau



4) Mets les cerises dans le moule



5) Verse la pâte sur les cerises



6) Fais cuire le clafoutis 40 à 50 minutes à 210°.



Crumble aux pommes

Tu as besoin de :



- 100gr de sucre



- 100gr de beurre



- un peu de cannelle



- 8 Pommes



- un rouleau de pâte feuilletée

1) Epluche et coupe les pommes. Enlève le milieu du fruit pour ne garder que la chair.



2) Fais fondre 100gr de beurre dans une poêle et ajoute le sucre.



3) Fais cuire les pommes dans la poêle avec le beurre et le sucre.



4) Mets tout dans un moule.



5) Ecrase les spéculoos avec le reste du beurre.



6) Mets les spéculoos écrasés sur les pommes et enfourne à 180° pendant 30 minutes.



Gaufres au potiron

Tu as besoin de :



- 500gr de chair de potiron



- 75gr de sucre



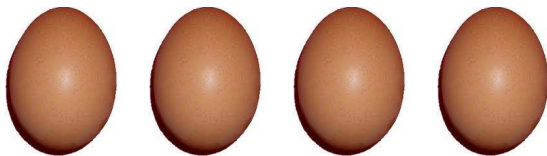
- 100gr de beurre



- $\frac{1}{2}$ litre de lait



- 300 gr de farine



- 4 œufs



- Un sachet de levure

1) Coupe le potiron et gratte 500gr de chair.



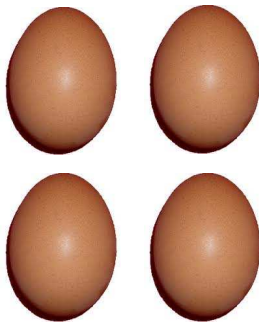
2) Mets de l'eau à bouillir dans une casserole avec un peu de sel.



3) Quand l'eau bout, mets les morceaux de potiron dans la casserole.



3) Pour les 4 œufs, sépare le blanc des jaunes.



5) Mets le beurre en morceaux, la farine, la levure, le sucre et les jaunes dans un bol.



6) Fais tiédir le lait dans une casserole.



7) ajoute-le au potiron et mixe le tout.



8) Ajoute le mélange de potiron et de lait dans le bol.



9) bats les blancs des œufs en neige.

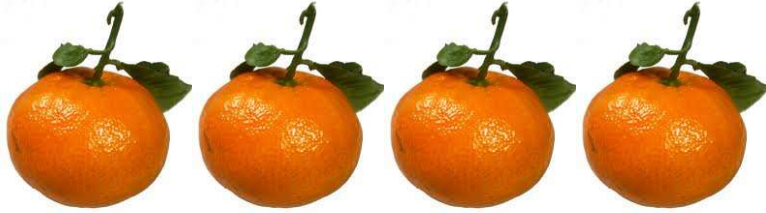


10) Mélange le tout, laisse poser la pâte pendant une heure et c'est parti !

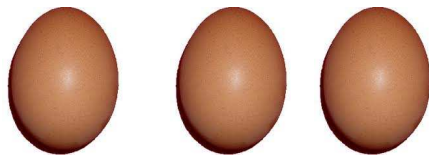


Mousse de mandarine

Tu as besoin de



- 4 mandarines



- 3 œufs

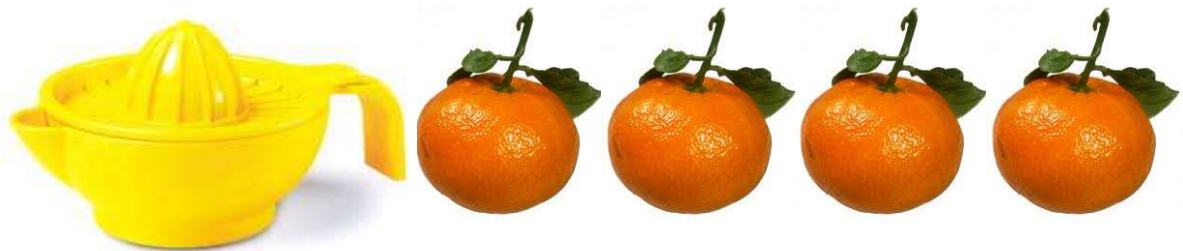


- 40gr de sucre

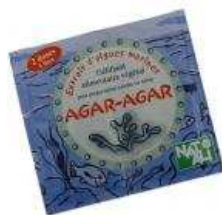


- une dose de gélifiant (une feuille de gélatine ou un sachet d'agar-agar)

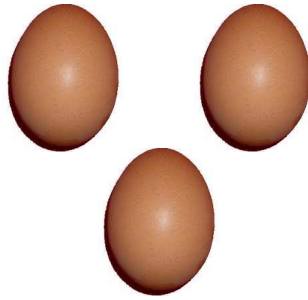
1) Presse les mandarines.



2) Mets le jus dans une casserole et ajoute le gélifiant. Fais cuire 5 minutes.



3) Sépare les blancs des jaunes.



4) Fouette les jaunes avec le sucre.



5) Ajoute le jus de mandarine à ce mélange.



6) Bats les blancs en neige.



7) Ajoute petit à petit les blancs d'œufs à la préparation.



8) Mets la mousse dans des verrines.



9) Place les verrines au frigo pendant une heure avant de les manger.



L 75,2 x H 189,2 x 75,1
soit 500 L

Petits 4/4 (très facile !)

Tu as besoin de :



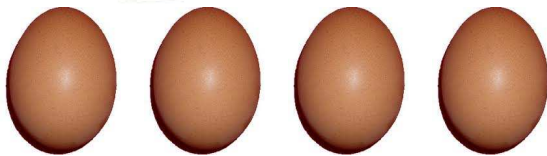
- du sucre



- du beurre



- de la farine



- 4 œufs

1) Pèse les 4 œufs et prends le même poids de sucre, de beurre et de farine.



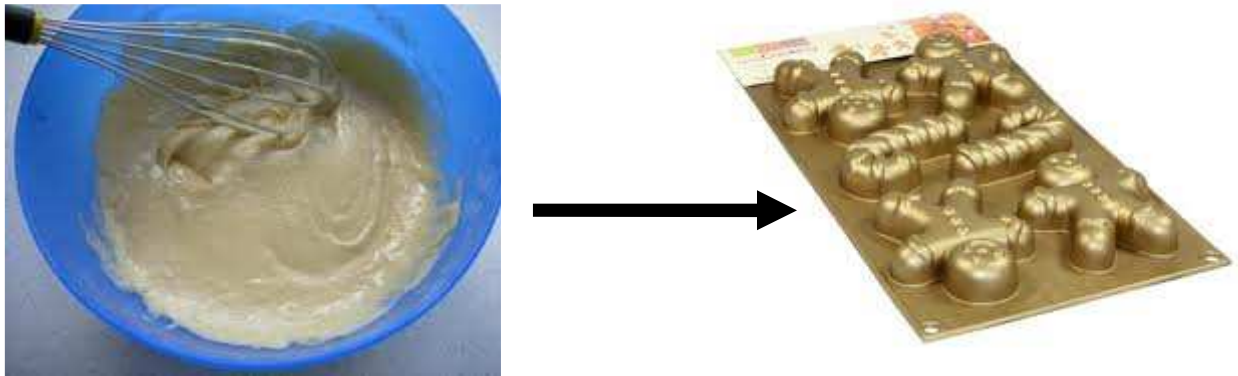
2) Mets les ingrédients dans un grand bol.



3) Mélange le tout au mixer.



4) Place la pate dans les moules.

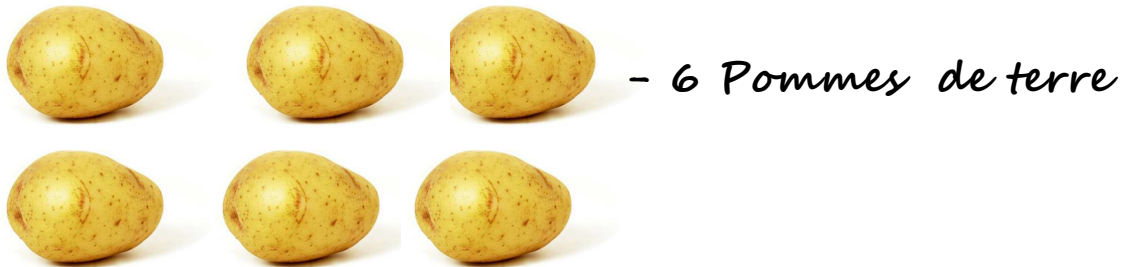
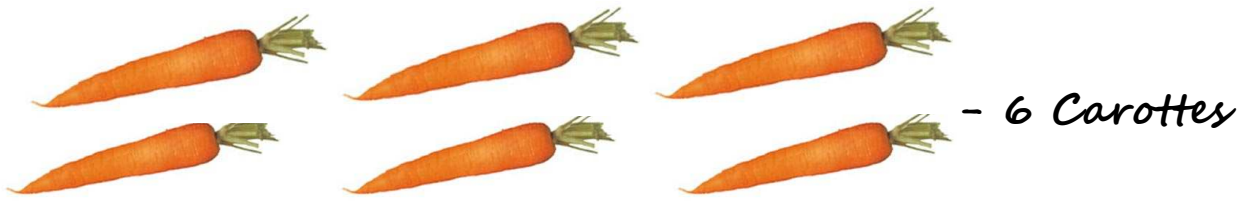


5) Fais cuire les 4/4 pendant 12 à 15 minutes à 180°.

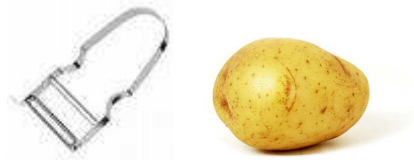


Purée de pommes de terre et carottes

Tu as besoin de :



1) Epluche et coupe les pommes de terre.



2) Pèle et coupe les carottes.



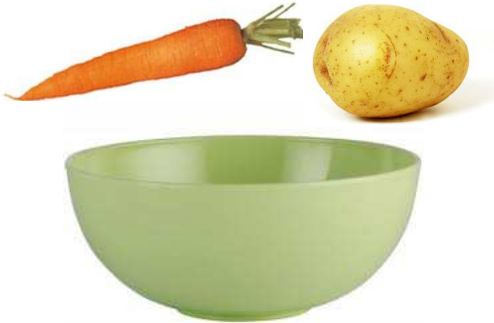
3) Mets de l'eau dans deux casseroles et fais la bouillir.



4) Quand l'eau bout, mets les carottes dans une casserole et les pommes de terre dans l'autre.



5) Quand tout est bien cuit, place les pommes de terre et les carottes dans un bol et écrase tout ! Tu peux ajouter un peu de jus de cuisson des carottes pour rendre ta purée moins épaisse.



6) Ajoute du sel, de l'huile d'olive et de la noix de muscade.



Bon Appétit !



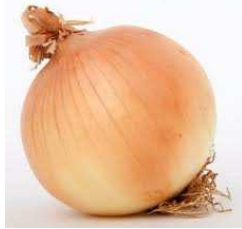
Soupe aux carottes

Tu as besoin de :

- 1 orange



- 1 oignon



- 600g de carottes



- 1 cube de bouillon



- de la crème fraîche



1) Pèle et coupe les oignons



2) Fais revenir l'oignon dans la poêle



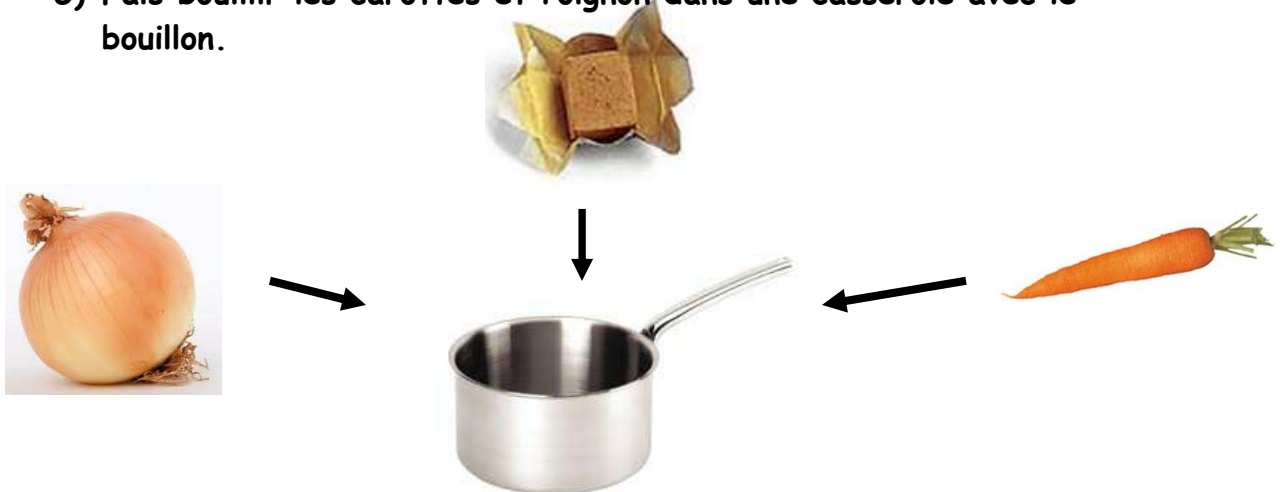
3) Pèle et coupe les carottes



4) Mets de l'eau à bouillir dans une casserole



5) Fais bouillir les carottes et l'oignon dans une casserole avec le bouillon.



6) Quand tout est cuit, mixe tout.



7) Presse l'orange.



8) Mets le jus dans la soupe avec un peu de crème.



Tarte Tatin aux pommes

Tu as besoin de :



- 100gr de sucre



- 100gr de beurre



- un peu de cannelle



- 8 Pommes



- un rouleau de pâte feuilletée

1) Epluche et coupe les pommes. Enlève le milieu du fruit pour ne garder que la chair.



2) Fais fondre 100gr de beurre dans une poêle et ajoute le sucre.



3) Fais cuire les pommes dans la poêle avec le beurre et le sucre.



4) Mets tout dans un moule.



5) Place la pâte feuilletée au dessus des pommes



6) Enfourne à 180° pendant 30 minutes.

