

BISCUITS MOELLEUX AU MIEL



Ingrédients (pour environ 25 biscuits) :

300 g de farine	100 g de beurre	100 g de sucre	80 mL de lait	1 sachet de levure	4 cuillère à soupe de miel liquide

Ustensiles :

1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 couteau	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, le sucre et la levure.
3		Ajoute le lait, le miel liquide et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, fais des petites boules de la taille d'une noix.
5		Fais cuire 12 à 15 minutes à 180°C.








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 œuf	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'œuf et les amandes.
3		Ajoute le miel et le lait au mélange avec les œufs.
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 œufs	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 œufs 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.

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



Ingédients :

500 g d'abricots frais (ou 1 boîte d'abricots en conserve)	3 œufs	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 œufs, 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.

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.

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.

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 !

CRUMBLE AUX POMMES



Ingédients :

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






Ingédients :

						
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		Vérse le mélange sur les pruneaux.
7		Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le far breton tiède ou froid.

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.

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'œufs

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'œufs au mélange.
3		Fais fondre le beurre au micro-ondes et ajoute-le à ta pâte.
4		Beurre le moule et verse-y la pâte.
5		Verse ta pâte dans les moules et fais cuire 15/20 minutes à 200°C.

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 AU CITRON



Ingédients :

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.

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 œuf, le beurre et l'extrait d'amande amère.
3		Étale 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, décors la pâte en traçant des dessins, puis dore au jaune d'œuf.
6		Fais cuire à 200°C pendant 20 à 30 minutes.






GÂTEAU AU CHOCOLAT









Ingrédients :

					
200 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	100 g de farine	1 sachet de levure

Ustensiles :

						
2 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 verre doseur	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 un saladier, mélange les oeufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure.
4		Verse le chocolat et le beurre fondus dans la préparation et mélange.
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 25 minutes.

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'œufs	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'œufs, 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.

SABLÉS




Ingrédients :

			
1 œuf	125 g de sucre	125 g de beurre tendre	250 g de farine tamisée

Ustensiles :

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

Préparation :

1		Dans le saladier, mélange le sucre et l'œuf.
2		Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter.
3		Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
4		Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
5		Étale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
6		Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson).
7		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

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.

ROCHERS À LA NOIX DE COCO



Ingrédients :

			
200 g de noix de coco râpée	20 g de farine	150 g de sucre	2 œufs

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 œufs 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.

GÂTEAU YAOURT



Ingédients :

				3 œufs	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 œufs et ajoute-les à la pâte.
4		Beurre le moule et verse-y le mélange.
5		Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.