

Crème à citron

2 œufs 2/3 de jus de citron
10 cuillères $\frac{1}{2}$ de eau ~~15 cuillères~~ $\frac{1}{2}$ de sucre
2 petites cuillères à soupe de Maizena.

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Mettre la Maizena dans un bol
versez dessus l'eau bouillante

faire ^{le citron} prendre un bol

ajouter hors du feu les deux

jaunes d'œufs. mélanger et ~~refaire~~

remettre sur le feu. Laissez refroidir

Gâteau chocolat 2 personnes

1 Pomme Rapée

1 œuf

80g chocolat

20g Maizena (Anou root)

cure à four doux

Séparer les blancs
et le jaune
Mélanger l'œuf +
deux Pommes choquées
et Maizena
Mettre les blancs
en neige Mélanger
mettre dans un
moule à manqué.

Crème rapide $\frac{1}{2}$ tasse crème de quinoa au
de Riz + 4 volume $\frac{1}{2}$ de eau au de soja faire cure
Ajouter au dernier moment une petite pincée
de noix de coco et 17 feuilles des Raisins
sec

à ce que la pâte soit lisse, cuire à feu
d. puis à feu doux 1 h 1/2. On peut garnir
ce gâteau, avec une crème moka faite comme suit
2 jaunes d'œufs, 45 g. beurre, 125 g. sucre 5 cuillérées
et 1/2 tasse d'extrait de café, délayer le beurre, et
le sucre tourner 10 minutes y incorporer la 1. les
jaunes d'œufs et le café.

Diplomate à la confiture

Pour 6 personnes prendre un moule ordinaire, un
quart de biscuits à la cuiller de la gelée de
confiture quelconque, un peu de rhum et du sucre
Prendre un moule un peu haut, uni, garnir le
fond et les bords des biscuits trempés dans l'eau
à l'additionnée de rhum, 1 verre d'eau par
cuillérée de sucre au ras des bords, 2
verres de rhum, couvrir le biscuit avec une
couche de confiture, une couche de biscuits, ainsi
suite jusqu'à ce que le moule soit plein,
couvrir par une couche de biscuits. Renverser
le moule sur une assiette, faire écouler le liquide
et laisser écouler l'eau aromatisée. Au moment
de servir, passer la pâte sur un plat et la recouvrir
de sucre.

2 œufs, 9 cuillerées de farine, et une grosse tasse de sucre
 15 grs beurre, 1 petite tasse de lait, 2 cuillerées de
 chocolat en poudre, un peu de vanille.
 Séparer les jaunes des blancs, mettre les jaunes dans un
 saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange
 devienne blanc et moussé, ajouter petit à petit du
 lait environ la moitié, battre le beurre ramolli en
 crème, la farine, la levure, la vanille, incorporer avec
 le reste du lait en continuant à fouetter. Puis ajouter
 les blancs battus en neige très ferme, verser la moitié
 de la pâte dans un moule à gâteau, ajouter le
 chocolat râpé au reste de la pâte et verser le restant
 dans un moule, sans mélanger, faire cuire à four moyen.
Gâteau cocotte

9 cuillerées de farine, 9 cuillerées de sucre, 3 œufs
 9 cuillerées de crème, 1 cuillerée de rhum, beurre
 comme une noix, levure.
 Battre le sucre et œufs, ajouter la crème et le
 rhum, réduire en crème, puis la farine le rhum
 et la levure. Puis mélanger le tout, mettre la pâte
 dans une cocotte graissée
 et cuire sur très chaud. Attendre 1/2 heure avant
 de la découper.

Bûche de Noël
 biscuit moule.
 Portion pour 5 personnes
 80 grs de semoule, 1 cuillerée à café de levure
 180 grs de farine ou mieux 40 grs féculé et
 100 grs de farine.
 Séparer les blancs des jaunes, battre
 les blancs dans une soucoupe avec le sucre
 et la levure, puis ajouter peu à peu la farine, la beurre
 ramolli, et le reste des blancs battus.
 Mettre la pâte dans un moule de biscuit
 et cuire à four moyen.

en crème, et la farine.

Beurrer et fariner la tourtière, y mettre la pâte
faire cuire au four doux, chaud 1/2 heure.
on met 4 cuillères, sucre, 4 cuillères farine

Gâteau Suzette

Laissez reposer la pâte, au moins 1 heure.

Préparer le caillé la veille

970g de caillé, 1l

270g de beurre

270g de farine

100g de sucre

Le caillé et le beurre ensemble dans un saladier
mélangez les 2 matières en pétrissant, ajoutez le
sucre, puis le tout, ajoutez la farine, d'un seul coup.
Pétrir le tout, ajoutez 1/2 paquet de levure.
ensuite de la farine jusqu'à ce que la pâte
soit plus aux doigts. Laissez reposer la pâte
dans un endroit frais de préférence. Rouler la
pâte à l'aide d'un verre, mettre sur une
feuille de papier des rondelles, et au centre un peu de confiture
(abricots ou prunes) mouiller les bords avec un peu
d'eau, recouvrir avec une autre rondelle. Découper
les bords avec un couteau, pincer avec le doigt.
Faire cuire au four, avec un peu de sucre.

Biscottes

2 œufs entiers, 100g de beurre, 2 verres lait, 500g de

de sucre (6 cuillères) 2 paquets de levure Alsacienne

Mettre dans un saladier, farine, sucre, levure

2 œufs entiers, mélanger un peu

Genoises

5 oeufs. 150g de sucre 150g. farine
125g de beurre zest citron râpé

Casser les oeufs entiers dans une terrine
Ajouter le sucre et battre avec le fouet
en passant la terrine au bain marie
la pâte doit être montée. Ajouter le
zest de citron la farine qu'il faut mélanger
doucement avec une spatule. mettre
enfin le beurre amolli verser dans un moule
à manqué bien beurre avec à feu moyen
30 à 50 m.

Biscuit de Savoie

200g de sucre. 170g de fécule 4 oeufs
1g de levure
séparer les jaunes des blancs

travailler les jaunes avec le sucre
pour obtenir un moelleux. Ajouter la
fécule ^{à la fin} ^{à la fin} en mettant les blancs
Beurre à feu moyen puis chaud. 30 m.

Gâteaux de Savoie

200g de sucre 60g de fécule 4 oeufs.
40g. jaune vanille.
séparer les blancs des jaunes. travailler
les jaunes avec le sucre pour obtenir
un mélange blanc et moelleux. Ajouter la
fécule et les blancs battus en neige. cuire à feu

Glacage Bûche au chocolat

150g beurre - 350g sucre glace - 50g cacao
en poudre - 2 cuillères à soupe d'eau bouil-
lante -

Couvrez le beurre en crème, ajoutez
y le sucre glace tamisé, et réservez le
quart de la préparation. Aux $\frac{3}{4}$ res-
tants ajoutez y le cacao délayé
dans 1 ou 2 cuillères d'eau chaude.
Parsemez le dedans avec le quart réservé
qui est (contenu blanc) les $\frac{3}{4}$ restants
(contenu chocolat) sur le gâteau.

Pâte pour choux à la crème
ou pets de nonne.

Prendre 155 gr de farine, ²/₄ cuillerée à café de levure
1/4 de litre d'eau; 100 gr de beurre. 3 œufs, 1 cuillerée
à soupe de sucre et une cuillerée à café de sucre vanillé
ou vanille

Mettez l'eau et le beurre dans une casserole, faites
cuire, quand tout cela bout, mettez la farine
remuez jusqu'à ce que la masse ne fasse plus qu'
un morceau et se détache bien de la casserole.

Laissez refroidir légèrement cette pâte, puis mélangez
l'un après l'autre les trois œufs, le sucre et la levure
à la dernière. Formez avec cette pâte environ 20 petites
boules que vous placez sur un plateau beurré, et cuisez
au four chaud. Après la cuisson, ouvrez ces boules
vous remplissez de crème Chantilly ou crème aigre.
Pour les pets de nonne, faites cuire à la vapeur
dans la graisse les boules de pâte, au lieu de les
cuire au four. servez chaud et saupoudrez.

Pommes Dauphine

80 gr Beurre

1 œuf

2 cuillerées

2 Cass

Recette du biscuit aux pommes

4. Beurrer le moule

4. Couper les pommes en 4, enlever les pépins

5. Verser la pâte dans le moule.

6. Ranger les pommes dans le moule

6. Prendre 2 belles pommes

9. Faire cuire au four. 40 minutes

3. Prendre un moule à gâteaux rond

1. Mettre dans une terrine

2. Tasse de farine

1. Tasse de sucre semoule

1. Paquet de levure

1. Œuf

1. Pinçée de sel.

1. Cuillère de rhum

2. Battre le tout au fouet.

10. Servir dans le moule

recherche dans quel ordre on peut opérer

Tarte aux nectarines

disposer les nectarines coupées en
grosses tranches sur un fond garni
de 1 verre d'amandes râpées 1 c d Arôme Noix
et 2 cuillères à s de sucre.

Terrine de Fruits et la mousse d'amandes

Ingredients pour 8 Personnes

2kg de fraises 7 Kiwis 4 Mangues. 200g genre

Pour la mousse d'Amande

200g Poudre d'amande

150g de Beurre

200g de sucre glace

250g de chantilly

5cl de Grand Marnier

Monter la mousse d'amande au Robot en
mélangeant la poudre d'amande le beurre et
le sucre glace et le grand marnier crème de

Incorporer délicatement la chantilly

Peler les fruits, équeuter les fraises couper les pêches
et les kiwis en quartier dans le sens de la longueur

Prendre une terrine en porcelaine et tapisser le
fond et les côtés de fines lamelles de genre

Monter la terrine en alternant les couches de
fruits et la mousse et la mousse d'amande
en constituant si possible un décor. Couvrir
d'une fine lamelle de genre

Mettre au réfrigérateur pendant 1 nuit
au minimum

Couper en tranches et servir sur une assiette
avec un coulis de framboise

Recette Maryse au mascarpone Tiramisu

(à 6 pers)

3 oeufs entiers
50g de sucre en poudre
250g de mascarpone
1 zeste d'orange $\frac{1}{2}$ orange
1 zeste d'ail $\frac{1}{2}$ citron
0,5 dl de grand marnier
café très noir
1 paquet de biscuits à la
cuillère cacao pour la garniture

Préparation

Mélanger 3 jaunes d'oeuf + le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter le mascarpone, les zestes rapés et le grand marnier.

Battre les 3 blancs d'oeuf au mixeur les ajouter délicatement.

Imbiber les biscuits de café et faire de un saladier des couches alternées de crème et de biscuits.

Mettre au frais 1h minimum.
Saupoudrer de cacao avant de servir.

Trauffes Mme Chambon

200g chocolate 125g de beurre. 1 jaune d'œuf.
1 zeste d'orange 1 cuillère à soupe de Rhum
140g de sucre glace

Fondre le chocolat au Bain-marie
ajouter le beurre. le jaune d'œuf.
le zeste d'orange et le Rhum. Battre au
mixeur. laisser reposer et former des
petites boules les envelopper de chocolat rapé

beignets à la marmelade.

1 kg de farine
6 jaunes d'œufs
1 œuf entier
125 g margarine
70 g de sucre.
2 petits paquets de levure
1 pincée de sel
1 demi-litre de lait
huile pour la friture.
sucre semoule

une demi-boîte de marmelade de pruneaux

Dans une casserole, mettre le lait, le sucre et la margarine et laisser fondre sur un coin du fourneau. Dans un bol, faire tremper la levure dans un peu de lait.

Dans un grand récipient, faire une fontaine dans la farine et y introduire les jaunes d'œuf et l'œuf entier; ajouter une pincée de sel.

Avec tout des doigts, remuer en tournant le bol dans la farine, ajouter peu à peu le

lait tiède avec le sucre et la margarine,
ensuite la levure délayée.

Battre la pâte avec la paume de la main
jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Ajouter de la
farine si nécessaire.

Déposer la pâte dans un endroit chaud
pendant une heure environ (elle doit doubler
de volume).

Passer les mains dans la farine et confectionner
des petites boules de 5 cm de diamètre environ.
Aligner les boules de pâte sur le dessus de la
table farinée. Ouvrir chaque boule et faire
de marmelade (1 petite cuillère à café).

Reformer les boules en piquant la pâte de
façon à bien enfermer la marmelade et les
rouler entre les paumes de la main. Préparer
un bain de friture à l'huile. Quand la
température semble bonne, faire un essai avec
un beignet. Puis, successivement, laisser dorcir
les beignets par groupe de cinq. (contrôler le
cuisson en les piquant avec une aiguille).
Laisser égoutter et saupoudrer les beignets de sucre.

Tarte aux fruits sucrée

Pâte 350g
180g

250 g farine

130 g matière grasse (1/2 huile 1/2 beurre)

5 cuillères à soupe lait

7 g 5 g levure boulanger

2 pouces 1 oeuf entier

Pour le dessus -

- fruits

- 100 g de sucre semoule

- 1 blanc d'oeuf

- 1 cuillère à café Maizena

- Verser la farine dans un saladier

- Ajouter

- la levure dissoute dans le lait tiède

- le beurre en pomade - 1 huile

1 oeuf entier

- Travailler rapidement pour obtenir

- un mélange. lisse
- laisser lever dans un endroit tiède
1 h 30 environ.
 - Étaler la pâte avec la main farinée
directement dans le moule.
 - Dans un bol battre le blanc d'œuf
avec 50 g sucre et 1 cuillère café
maïzena.
 - Étaler ce mélange sur la pâte
 - Garnir avec les fruits
 - Saupoudrer de sucre
 - Cuire à four moyen 30-35 mn

Pour 6 Personnes

30 Biscuits a la cuillere

1 Bol de cafe

3 œufs. 150g de sucre cristaf

150g de Beurre, 150g de chocolat Noir.

Faouettez a l'aide d'un Batteur les jaunes
le sucre et le Beurre. jusqu'a ce que le
me l'ange soit homogene. Ajoutez ensuite
le chocolat fondu au Bain Marie. puis les
blancs d'œufs montes en neige ferme garnissez
le moule. Remplissez le de couches alternees
de biscuits et de couche. Faites prendre au
frais

Framboesia

Pour 6 Personnes

30 Biscuits a la cuillere

450g de framboises surgelées, 125g de sucre
1 cuillere a soupe de Kirsch.

6 cuillere a soupe de gelee de framboise

300g de creme epaisse

Saufouder les framboises de sucre et
laisser macerer 1 heure egoutter et ajouter
le Kirsch au sirop rendu epaisser un moule
Humecter de sirop ceux qui restent et
ecraser les

Faites tiédir la gelée de framboise
avec un peu d'eau pour la liquéfier
Mélangez-la à la crème. Alternes les
couches de fruits, de crème et de ~~fruits~~
biscuits écrasés. Faites prendre au frais

Avec la crème de marron

30 Biscuits cuillerie

40 cl de Rhum

250 gr de crème de marron vanille

40 cl de crème liquide

50 gr de Raïmus sec macérés dans le
Rhum

Avec 91.
Groses lucas 22
Potacel-20
Gelée fraise 91
Kangaroo 90
Marron 92
Sourcilan 22

Crème Pâtissière

4 jaunes ou 2 œufs entiers. 250g. sucre
cristalline. 100g. farine. 1 cuiller à
soupe de fécule. 1 l. lait. Mélanger aux
œufs sucre, puis farine et fécule. Verser
lentement, pour éviter de cuire les œufs
le lait bouillant.

Porter alors rapidement à ébullition en
remuant vivement pour éviter la paille
de la farine. La laisser refroidir avant de servir.
Vanille. Zeste de citron ou d'orange se
mettent dans le lait. le chocolat lorsque
la crème est chaude; café rhum. Kirsch.
lorsque la crème est froide.

la crème au Beurre } Elle garnit surtout les
biscuits

5 jaunes d'œufs ou 3 œufs entiers. 250g. sucre
250g. margarine ou beurre, bien frais
Verser très lentement dans les œufs 250g
de sucre cuit au gros Boule. Fouetter vivement
jusqu'à refroidissement. Incorporer alors le
par morceaux.

La crème doit être lisse et brillante. Si
tue la réchauffer et fouetter vivement.

Tous les parfums et les couleurs s'incorporent
après. Chocolat marron. praline
le goût de la margarine.

Crème chantilly } 3 blancs d'œufs. 20
crème

Monter les blancs d'œufs très fermes après
légerement sales sous couteau qui les grèvent
100g. sucre en

MAISON FONDÉE



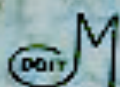
EN 1765

COGNAC HENNESSY



EN VENTE
ICI

R.C. COGNAC 658



le

195

Après refroidissement, compléter de ce dernier
 mélanger à la spatule la crème fraîche à la
 main
 (Cuisson du sucre) : le sucre est mis à
 fondre dans un peu d'eau. En le
 porte lentement à ébullition. Pour en
 prendre la cuisson, tremper les doigts
 dans un bol d'eau froide, puis dans
 le sucre comme pour en prendre une
 pince, puis dans l'eau froide.
 On opérant rapidement on ne risque
 pas de se brûler.

HENNESSY

Gateau de midi

une cuve. les morceaux saignés
pâtés, dans l'eau bouillante
et qu'ils sont cuits, écraser les
morceaux dans la passoire mousseline
ou au tamis. Pour une livre
de pâte 125 gr de beurre, 125 gr de sucre
en poudre 3 jaunes d'œufs
lorsque le tout est bien refroidi
incorporer 9 jaunes blancs battus
en neige, et verser dans un moule

et être au four à four. Laisser
refroidir, et démolir. Servir avec
une crème anglaise chantilly
ou au chocolat.

Gateau

deux œufs, 125 gr de sucre en
poudre, 125 gr. Beurre 125 gr. jaunes
1/2 taquet de levure A.P.S.
Battre les jaunes avec le
sucre à ce que le

... et la farine

Battre les blancs en neige et
soulèver cette dernière
pour quelle devienne légère
le cuire sur un feu doux
à part, et cuire environ 1/2 heure
une lettre au rhum

Battez des œufs avec un
de sucre de citron. Separer les
jaunes d'avec les blancs, et un verre
de sucre en poudre. Faites cuire
chacun par une lettre, arrosez la de
rhum, et en elle y le feu et servez
une lettre soufflée au rhum

Prenez les jaunes d'œufs les blancs
100 g. de sucre au jaunes en un
... ..

Gateau Moune (léger et onctueux)
Ajouter 150g de sucre en poudre
2 œufs entiers (tourner assez longtemps)
Ajouter successivement 4 cuillères de rhum
1 tasse à thé d'huile d'arachide
1 " " de lait
300 g de farine mélangée intimement
avec 1 poquet de levure à l'eau
Tourner avant l'addition de chaque élément
de façon à obtenir une pâte très homogène.
Beurrer un moule à tartarin. Faire cuire
à feu moyen environ 40 minutes.

Poulet à la crème.

Faire cuire le poulet en pot au feu.

Sauce: $\frac{1}{2}$ de bouillon tiède (à peine)

$\frac{1}{2}$ litre de crème fraîche.

Mettre dans une casserole un bon morceau de beurre,
ajouter une grosse cuillère de farine cuite à blanc.
Lorsqu'elle est rissolée, verser peu à peu le bouillon en
remuant constamment et éviter les grumeaux.
Verser ensuite la crème. Ajouter une $\frac{1}{2}$ boîte de
champignons cuits au beurre (s'ils sont un peu gros les

couper en deux), saler très peu (Le beurre était salé)
Au moment de servir ajouter deux jaunes d'œufs
et en tout dernier rien du persil haché très fin.
Sortir la poêle, la dessécher et la mettre
dans cette sauce, la tenir au chaud sans
chauffer et surtout sans bouillir.
