

Recette
de Lina Glacé

Galettes aux flocons d'avoine et aux Noix

Pour une vingtaine

200g de flocons d'avoine. 120g de sucre
semoule 1,5 dl d'huile. 2 petits œufs. 100g
de cerneaux de noix. quelques gouttes
d'amandes amères, une vingtaine de
cerneaux de noix pour garnir a volonté.
Mélangez les flocons d'avoine et le sucre
versez l'huile sur le tout et laissez reposer
6 heures. Incorporer alors les œufs entiers
un à un. puis les cerneaux de noix
et l'amande amère. Beurrez et farinez
une plaque déposez la pâte par petites
espaces. décorez de cerneaux de noix et
faites cuire a four chaud préchauffé a
(200°) pendant une dizaine de minutes

gâteau au blanc d'oeuf.

On mélange 100 gr de beurre avec 200 gr de sucre en poudre. 50 gr de farine 50 gr de fécule

ajoutez y 6 blancs d'oeufs battus en neige et au dernier moment un paquet de levure

La pâte achevée, déposez-la dans un moule beurré et mettez de suite dans un four chaud.

gâteau au chocolat.

Mélangez 250 gr de beurre, 500 gr de sucre, délayez tout pendant 1/4 d'heure; ajoutez 6 jaunes d'oeufs,

assez de lait, 500 gr de farine; mettez y ensuite 6 blancs battus en neige et le contenu d'un paquet de

levure. La pâte sera colorée avec 50 gr de cacao. Toute la pâte sera mise dans une moule beurré

présentant à tour de rôle une cuillerée de la pâte et une autre de l'autre jusqu'à épuisement

de la pâte. Ensuite, on fourme, four pas trop chaud pendant environ 1 heure. Gâteau d'un goût très

gâteau à la crème de lait

1 kg cette sorte de crème de lait
bouilli.

1 de sucre

3 oeufs
1 de jaune

1/2 Paquet de levure

Sans gluten le faire mariner
~~à~~ une nuit dans un bœuf
assaisonné carottes oignons chou, le
qu'on le persille au. Le lendemain
bien sécher ou presser les morceaux
les faire griller dans une cocotte
ajouta. la farine. 1 petit verre de
cognac flambei. ajouta. la
maïunade. et un peu de bouillon
pour que ce ne soit pas trop. fait
vérifier l'assaisonnement. et d'écarter
peut dans servir avec des pommes de terre
vapeur ou des pâtes.

de la table et tres rapide de ment
egement

Petite sauce
150 grs de farine tres sabbie avec 65 grs de
huile pour obtenir une pate moule

Ajouter 30 grs de sucre et 4 grandes cuilleres
de creme de lait sur quinze de sel.

Beurre bouillie le change Quant
est le bon beurre

et le faire ~~le~~ apres une heure
et 1/2 a 1/4 en d'epave

Crème au beurre

Faire un sirop de 125 grs de sucre et 1/4 tasse
de lait et le faire cuire a point

et le faire cuire une minute dans
un bol mouille de 125 grs

de beurre tres fin et ce qui est
permissible et blanchisse Ajoutez alors

le sirop et apres deux heures de cuisson
et de cuisson et fait tout ensemble

Dans le premier cas on fait cuire
de chocolat et on le change avec

Dans le second cas on ajoute le cafe
tant on mesure de l'edouard de cafe

cuillere a soupe au sirop avant de verser
celui la dans le sirop

Robins de D'Angas
1 tasse de lait 125 grs de beurre 1 cuillere

de sucre blanche 1/2 tasse de sucre et
1/2 tasse de farine 1 cuillere a soupe

part faire table de lait ajouter beurre

1 cuillere a soupe de sucre et 1/4 tasse
de lait et le faire cuire a point

1/2 tasse de farine 1 cuillere a soupe
de sucre et 1/4 tasse de lait

1 cuillere a soupe de sucre et 1/4 tasse
de lait et le faire cuire a point

1 cuillere a soupe de sucre et 1/4 tasse
de lait et le faire cuire a point

Quenelles

Prendre de lait 1 verre de sucre 120 gr de farine 30 gr de beurre 1 œuf.

Prendre une pâte avec 8 cuillères

de sucre en poudre, une cuillère à café de bicarbonate de soude 8 cuillères de lait

Carte

Mélanger par parties égales farine et farine de maïs dilués avec du lait de façon à obtenir une pâte consistante. Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre et un paquet de levure. Verser dans une terrine beurrée cuire à feu moyen

doux et 12 minutes de cuisson. Préparation de la pâte 120 gr de chapelot 1 jaune d'œuf 1 œuf de sucre 1/2 cuillère à café de sucre

Mélanger le beurre et mélanger de maïs, laisser une pâte bien lisse laisser reposer et ajouter le sucre d'œuf. Laisser reposer 2 h à température ambiante en l'air et ajouter dans le sucre d'œuf.

Mettre dans une tasse q. thé de sucre en poudre et à thé de farine, 1 cuillère de sel, 2 œufs. Délayer l'œuf avec 1/2 verre de lait. Mettre les blancs en neige. Mettre la pâte sur une plaque à cake ou sur une plaque à pain. Laisser cuire à feu moyen.

Soufflé glacé aux fraises

Pour 4 personnes.

250g de crème liquide

200g de fraises.

2 blancs d'œuf, 80g de sucre glace

Passez les fraises au mixer.

Battez la crème en chantilly puis incorporez délicatement les fraises. Battez les blancs en neige ferme avec leur sucre glace. Incorporez les au mélange avec une spatule en bois. versez dans des moules - et faites prendre pendant 2h dans le freezer. et décorez chaque soufflé d'une fraise.
Préparez de la même façon de délicieux soufflés aux framboises ou au abricot.

Quatrième de chocolat à l'orange pour 4 personnes

200g de chocolat Nestlé dessert

2 gros oranges furées

1/4 de l'eau

100g de sucre en poudre

1 œuf finement 1/2 orange et presser les fruits
on obtient 250ml de jus.

une casserole. Mélangez le jus d'orange l'eau et le sucre. ajoutez le zeste et le chocolat en morceaux. mélangez bien et versez dans un grand saucier. Prendre au bain marie.

SATURDAY SAMEDI

1	M	M	J	V	S	D
M	T	W	T	F	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

SEMAINE 10

70/296

WEEK 10

Ste Rosine

11

MARS

MARCH

7

Tarte au nousettes

8 travailler 2 jaunes d'oeufs. et

100g de sucre jusqu'à ce que le mélange épaississe

9 Ajouter 2 cuillères de lait et 100g

150g de nousettes moulées.

Mélanger délicatement

les blancs et oeufs battus en neige

laser sur une tôle garnie d'une

pâte brisée et blanc. cuire 30

à 35 minutes à feu chaud

Baba très bon

Prendre 3 œufs entiers

6 cuillerées à bouche de sucre.

de farine

6 cuillerées de lait.

1 paquet de levure Alba.

Battre les œufs, et mettre le sucre en 4 fois, puis
ajouter, une cuillerée de farine à la fois,
une cuillerée de lait. La levure en dernier lieu,
et être dans un moule à couronne, baver et

à feu chaud, 20 à 25 m de cuisson. Le démolir

à chaud, et arroser avec un sirop fait à froid

avec 2 verres d'eau, 4 cuillerées à bouche de sucre

et 6 cuillerées de rhum

on sert toujours ce gâteau avec une crème

petite qui on met au milieu

Gâteau 4/4.

paquet de levure

le poids de farine que les œufs, avec la
levure et sucre. également parfumer, 4 cuillerées

de rhum.

et avec le sucre, puis

ajouter le

Gâteau au Chocolat -

1/2 litre d'eau 3/4

200g de sucre - 250g

200g de Chocolat - 250g

50g de Beurre 65g

45g de farine 100g

3 œufs 4 œufs

Faire bouillir l'eau avec le sucre.
Ajouter le chocolat en morceaux et le
beurre.

A part mélanger les œufs et la farine.
Verser sur le chocolat et mélanger.

Cuisson 1h. 1h 5.6.

au bain marie au four facultatif. -

Refroidir 2 h.

Cakes Cakes 300g Raisins

200g de Beurre 300g Beurre

250g de sucre 375g sucre

4 œufs 15 œufs

300g de farine + 1 pincée sel 450g farine

200g de Raisins trempés dans Rhum ou Cognac

Travailler Beurre et sucre. Ajouter les

œufs un à un. puis la farine en 2 fois

Cuisson 1h. 6 au 2 10 15 min. puis 1h 10 min 1.60

Gâteau au Yaourt

- 1 Pot de Yaourt
- 3 Pots de Farine
- 2 Pots de Sucre
- 1/2 sachet levure
- 3/4 de Pot d'huile
- 3 oeufs
- 1 peu de rhum

Détayer la pâte en deux

dans une moitié mettre 1/2

Tablette de chocolat noir ^{fondre}

cuire 30 minutes, 200°

Gâteau chocolat I

- 6 à 8 personnes
- 1 Pot de yaourt
- 2 Pot de sucre de canne noir
- 2 Pot de farine (T 65)
- 1 Pot de farine de quinoa Real
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure
- 100g de chocolat noir
- 4 cuillère à soupe de noix de coco
- 1/2 Pot d'huile de maïs

Faire fondre au bain Marie le chocolat coupé en morceaux et l'ajouter dans un saladier le yaourt et le sucre, puis la farine tamisée avec la levure et les jaunes d'oeuf un peu à la fois. Mettre de côté la moitié de la préparation dans 1 ~~pot~~ plat à plat. Le chocolat, dans l'autre la noix de coco. Monter les blancs en neige ferme les incorporer dans les deux préparations en les incorporant délicatement. Quaver sur moule à cake et y verser

II alternatives les deux préparations en les incorporant délicatement. Cuire à four chaud. 40 min environ. Servir froid avec une crème anglaise

Gâteau Marie

200g de farine
200g de sucre
100g de beurre
1 dl de lait : 6 cuillères à soupe

3 œufs
6g de levure
chimique
60g de chocolat
rapé

Mélanger le sucre avec le beurre
Puis ajouter les jaunes d'œufs, la farine,
le lait, puis les blancs montés en
neige ferme
Ajouter la levure en dernier
Séparer la pâte en deux parties
Parfumer une partie avec la vanille,
~~une partie~~ l'autre avec le chocolat.
Étaler une couche de vanille une couche
de chocolat. Terminer par une couche
de vanille.

Gâteau au chocolat

100g. Beurre
50g. farine
3 œufs

45g. sucre
Mélanger et fouler.

2 sucre, 3 jaunes
4 le chocolat et
le beurre

passer le gâteau
et froid

88g. de chocolat

20g. de crème

+ 20g. de beurre

faire avec le gâteau
à 120° dans

M. Oleva

Crêpeau marbré - 100 gr beurre
100 - 300 grs farine - 300 grs sucre - $\frac{3}{4}$ de
de lait - 3 cuillères de cacao - 2 jaunes de
- 1 paquet de levure aisé -

Prendre 2 saladiers

Séparer les jaunes des blancs -

pour l'un = Mettre les jaunes avec le sucre
mélanger jusqu'à blanchissement
ajouter le lait - bien remuer -

et l'autre = Mettre la farine, levure sel et le
beurre ramolli (torté la veille au frigo)
Mélanger le contenu des deux saladiers
et ajouter le blanc en neige ferme -
Prendre la moitié de ce mélange, le
mettre dans le saladier vide et ajouter
le cacao -

Dans un moule bien beurré et fariné
mettre une grosse cuillère d'un des
mélanges, étaler dans le fond du
moule et ensuite mettre sur dessus
une cuillère de mélange blanc et une
cuillère de mélange noir ainsi de suite
à l'inverse - pour deux -

Pommes meringuées.

Épluchez de belles pommes (deux par personne)
les creuser un peu pour enlever les pépins.

Mettre à la place un peu de beurre, ou de
confiture. Les disposer dans un plat, les
sauter de sucre et mettre un peu de
au fond du plat. mettre au four chaud.

Battre un blanc d'œuf. Très ferme. y ajoute
deux cuillerées de sucre en poudre. Quand les
pommes sont cuites (ne pas les laisser s'écraser)
disposer sur chacune un petit chapeau de
blanc d'œuf. cuire au four à dessert et
remettre au four chaud quelques minutes
pour dorer les meringues et retirer du four
car cela va très vite. C'est très joli et
bon.

gâteau de rigues ^{net pom}

un litre de lait d'œufs. 150 g. de
vanille Laver le rig

à la crème

150 gr de farine (2 Tasses) 100 gr de
1 paquet de levure. 1/4 de litre de
faire ~~la pâte~~ le caud de la beurre. penser
verser la farine d'un seul coup. laisser
cuire. jusqu'à ce qu'elle forme une
boursoufflée. le tiédir ensuite incorporer
œufs. 8. un après l'autre le sucre et
levure. faites à peu près 20 petites
sur un c. de beurre. et en farines
four chaud.

Biscotte

2 œufs entiers. 100 gr Beurre. 2 verre de
300 gr de farine 150 gr de sucre. 1/2
2 paquets de levure + lca. Mettre dans
farine, sucre. levure. y casser les œufs
entier. mélanger un peu, y ajouter
et le beurre fondu qui on a se
lait. Mélanger jusqu'à ce que la
pâte. cuire au four chaud puis
1/2.

me
a

2 jaunes d'œufs 75 gr de beurre
ou 5 cuillères à café 1/2 tasse d. en
dégager le beurre et le sucre four

gâteau au Chocolat -

- $\frac{1}{2}$ verre d'eau

200g de sucre.

200g de chocolat -

50g de Beurre

45g de farine

3 œufs.

Faire bouillir l'eau avec le sucre

Ajouter le chocolat en morceaux et le beurre.

A part mélanger les œufs à la farine
verser sur le chocolat et mélanger.

cuison. 1h 1h. 5-6.



Net de nonne
pour 4 Personnes

3 oeufs, 150 g de farine
1 cuillère à soupe sucre Poudre
75 g de Beurre, 100 g de
sucre glace, set 1 Bande
futures.

Dans une casserole versez ^{1/4 de litre} 1/4 litre
d'eau ajoutez 1/2 cuillère à café
de set, le sucre en poudre et
le beurre coupe en morceaux.

Portez à ébullition en remuant à la spatule
à ébullition coupez le feu et jetez d'un
coup la farine, remuez énergiquement
pour former une boule. Ajoutez les
oeufs un à un en remuant soigneusement
à l'aide de votre spatule. Faire chauffer
à 120°C et prélever des cuillères
à soupe de pâte et faire glisser dans l'huile
à 180°C.

Tiramisu

1 paquet de Biscuits à la cuillère

1 boîte de Mascarpone

Battre le Mascarpone avec 100g de sucre
ajouter 2 petits oeufs et 1 cuillère de Rhum

Faire un café très fort arrosé de café

Mettre dans 1 boîte 1 rangée de biscuits, une

couche de crème, recommencer jusqu'à
épaisseur. Raper au dessus du chocolat noir
Mettre au frais.

