

Gâteau de Noix

150 g de farine
100 g de sucre
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure
 $\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé
1 tasse de crème fraîche (à café)
3 oeufs.

10 noix
20 noix

15 morceaux
de sucre

Mélanger la farine - le sucre
la levure - le sucre vanillé - la
crème -

Mettre 2 oeufs entiers + le jaune d'
3^e œuf. Monter le blanc en neige
et mélanger au reste. Ajouter
les 20 noix moulus. Mettre au feu

Préparer la caramel avec 15
morceaux de sucre + un peu d'eau
le faire roussi, ajouter les 10 noix
moulus laisser roussi encore un
peu et mettre sur le gâteau.

11 cuillères de farine
 9 .. de sucre
 3 œufs
 9 de crème au 1 Tasse..
 1 cuillère rhum.
 Beurre. gros comme une noix. beurre

	cuillères rase	scupe
Eau café		
Eau.	5 gr.	10 gr.
sucr. poudre	4 gr.	15 gr.
farine	3 gr.	10 gr.
riz	-	20 gr.
guayere rase		10 gr.
sel.	5 gr.	16 gr.
Café moulu		15 gr.

1 verre ordinaire i. dl.

Bugnes

2 œufs. 250 gr. farine - 15 gr. sucre -
 1 cuillère à soupe crème épaisse. ^{be} 1 pincée sel
 1 pincée ^{au-dessus café} bicarbonate de soude. bien pétrir. le tout
 pour former une pâte épaisse et ^{etterate} étirer au rouleau
 bien mince et cuire dans la friture ^{grasse}
 chaude. Plier la pâte la balle sur les

Crème caramélisée

- 1/4 l de lait
- 200g sucre fin
- 2 sachets sucre vanillé
- 4 œufs
- 20g glucose
- 2 cuillères à soupe vanille
- 15 morceaux sucre
- 1 cuillère à soupe eau
- quelques gouttes de citron

III Faire les blancs en neige comme à l'ordinaire
 en plongeant le vase de sucre et faire
 en continuant à fouetter. Ajouter quelques gouttes de
 citron. Verser en l'écrémant les blancs.

II Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

I Dans une terrine battre au fouet électrique les
 jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter en
 continuant le mélange un mélange moulu et homogénéisé

de sucre à un litre en ajoutant la pâte à sucre
 délayée en ajoutant la pâte à sucre délayée.

III Mélanger à l'huile et bien homogénéiser les
 jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter en

continuement la pâte à sucre délayée.

IV Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

V Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

VI Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

VII Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

VIII Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

IX Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

X Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

XI Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

XII Faire la crème en mélangeant
 1 litre de lait, 100g sucre blanc, 100g glucose, 1/2 sachet
 sucre vanillé.

Crème Li Ra Ni Su . 10 Personnes

4 jaunes d'œufs

100g de sucre

500g crème épaisse ou $\frac{2}{3}$ fromage blanc
et $\frac{1}{3}$ crème épaisse

2 cuillères à soupe liqueur grand Marnier

4 blancs d'œufs.

40 Boudoirs ou cuillères

Pour imiter $\frac{1}{4}$ de ^{litre de} café froid.

Pour saupoudrez, chocolat vermicelle
ou cacao.

Battre les jaunes avec le sucre.

en mousse et ajouter peu à peu la crème
fraîche et la liqueur.

Montez les blancs en neige ferme et les mélanger
délicatement aux jaunes.

Imiter les biscuits de café, et les poser
dans le moule 20 biscuits.

Repartir la moitié de la crème sur les
biscuits. Mettre une nouvelle rangée de
biscuits et couvrir de crème. Saupoudrez de
vermicelle et mettre au réfrigérateur
4 heures

gâteau roulé

6 ~~œufs~~ œufs à soupe de sucre (jointure)
4 œufs -
10 œufs u de farine (rose)
4 œufs u d'eau.
1 œuf à café de levure -
monter le blanc + th 8 à 9 -

Gaufres au Poires.

4 petites gaufres de liège au Chocolat
ou nature. 4 Poires. 50g de sucre
semoule. 1 c a café de sucre glace.
1 cuillerie a café de cacao amer 10cl de
Bière 50g de Beurre salé.

Épluchez les poires, coupez les en 6 dans
la hauteur. épépinez-les
Faites chauffer le beurre dans une poêle
et faites y sauter les poires a feu vif.
poudrez les de sucre et faites cuire jusqu'à
ce qu'elles caramélisent très légèrement.
Disposez les poires sur les assiettes. Deglacez la
poêle avec la Bière, faites réduire de
moitié et nappez en les poires.

Deposez une gaufre saupoudrée de
cacao et de sucre glace au milieu de
chaque assiette portez aussitôt a table

Gâteau à l'ananas - 4-4-2014

- The langer

150g sucre
150g beurre fondu
4 œufs entiers
150g de farine
1 paquet de levure
1 pincée de sel

- Faire un caramel au fond du moule
(20 morceaux de sucre)

- Sur le caramel poser les tranches d'ananas
verser la pâte dessus - faire cuire à 180°
à 175°.

- Démouler immédiatement - Arroser le gâteau
avec le jus de la boîte d'ananas +
1/2 citron + un peu de rhum.

gâteau Recette M^{re} Boiss

150 g sucre en poudre mélangé
avec 2 œufs entiers bien battus.
1 pincée de sel. 1 cuillerie à café
de Rhum. bien remuer.
1 tasse à thé huile bien remuer
1 tasse à thé lait. bien remuer
300 g farine + 1/2 paquet levure.
bien mélanger. cuire à four chaud

Wuffu H^{lle} Chamber

200 g chocolat. 125 g Beurre 1 jaune
d'œuf. 1 zeste d'orange 1 cuillerie à
soufflé de Rhum. 140 g sucre g^l
~~mélanger~~ fondre le chocolat au
bain marie ajouter P. S
battre au mixer

Infusion des temps humides infusion de sureau

Envoyez 20g de fleur de sureau pour
1 litre d'eau, laissez reposer pendant 10 m.
filtrez et buvez a volonté tout au long de
la journée.

Rhumas Bronchite Asthmatisme: des fleurs de
sureau en infusion.

Avec aspect laitif et non les moindres
des fleurs de sureau. Leur penchant pour
les desserts sur un fond de tarte brusee
que vous aurez fait cuire, etalez une
belle juce de nouille brotologique.
Recouvrez de fleurs, ajoutez une creme fraiche
liquide battue avec du miel passez tres
rapidement au four, et servez aux gourmands.
Toutes aussi delicieuses en beignets les
douce fleurs de sureau.

Crumble de pommes a la noix de coco

Pour 6 personnes 1kg de pommes 50g de beurre
50g de sucre roux non raffine + petite noix de
coco, 1 cuillere a soupe de raisins secs 6 boules
de glace a la vanille.

Crumble, 1 cuillere a soupe de farine T30

125g de noix de coco rapée, 70g de beurre
80g de sucre roux non raffine, un blanc d'oeuf.
Pelez les pommes et coupez les en petits quartiers, faites
fondre 30g de beurre dans un poele et faites y sauter
les morceaux de pommes pendant 5 min afin de les
faire legerelement dorer. Ajoutez 50g de sucre melangez
laisses dorer quelque minute afin que le sucre soit
bien dissout. Retirez du feu, coupez une bonne poignée
de copeau ajoutez les raisins et les copeaux
Rechauffez le tout Thermomix 6 ou 220° →

Plum cake

Pain 12 parts, 250g. farine

125g. sucre

125g. beurre

125g. raisins

1/2 verge rhum.

1 cuillerie de levure.

3 oeufs

Ramollir le beurre en crème
y ajouter le sucre et remuer
jusqu'à ce que le mélange
forme une crème presque
blanche. y mettre les oeufs
un à un, et être la farine
d'un seul coup, et mélanger
en soulevant la pâte le
plus possible, pour la
rendre légère. y ajouter le
raisin préalablement
maceré dans le rhum,
puis la levure.

Préparation de la pâte 25m Riz 2h Casson Riz 30m. La pâte 25m

- Pour 6 Personnes.
- Pour la Pâte
- 200g de farine
- 10g de levure boulangère
- 75g de beurre + margarine
- 1 dl de lait 1 œuf
- 20g sucre 1 pincée de sel
- La garniture
- 125g de riz rond
- 5 dl de lait 3 œufs
- 125g de sucre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Prenez le beurre du réfrigérateur à l'avance laissez le ramollir dans la terrine et creusez-y un puits dans le haut central mettez dedans le sel le sucre et la levure. par ailleurs et ajoutez la aux autres ingrédients. Amalgamez le tout en faisant ramollir la farine progressivement au centre du puits. Pétrissez quelques minutes, puis formez une boule avec la pâte. Recouvrez d'un linge et laissez lever dans une pièce chaude au moins deux heures.

Pendant ce temps faites cuire le riz. Mettez le lait à bouillir dans 1 casserole. Lavez et égouttez le riz et jetez le dans le lait. Ajoutez la pincée de sel et remuez. Dès que l'ébullition reprend baissez le feu couvrez à demi la casserole et laissez cuire au feu très doux sans jamais remuer 25 à 30m. Dès que le riz est cuit, retirez le du feu, et incorporez délicatement le sucre et la cannelle. Passez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Lorsque le riz est un peu moins chaud incorporez les jaunes battus avec une fourchette. Salez très légèrement les blancs et montez les en neige ferme. Incorporez les au riz cuillé à la cuillère très délicatement en soulevant.

Casson
Chauffer le four thermostat 7.200. Beurrez un grand moule à tarte, étalez la pâte au rouleau sur son bord de façon à garnir le moule. Garnissez la pâte avec le riz cuit. Appuyez au four et laissez cuire 30m. Par salin.

Delicieux Pede

Hygiène

L'achoum

- 1 paquet sucre vanille

4 œufs

1 cuillère à soupe sucre semoule

1 cuillère à soupe . . . glace

20 cl de crème montée en Chantilly.

10 petites meringues blanches au +

- Caramel liquide

Battre les jaunes et le sucre et le sucre vanille

Battre les blancs avec le sucre.

Monter la Chantilly,

* Incorporer les 3 préparations délicatement

ouvrir le moule à l'eau froide

et mettre autour du caramel

Remplissez la moitié du moule avec

cette préparation puis ranger une couche

de meringues et versez le reste.

Mettre au congélateur.

• Châtaignes express.
Mélanger au Fouet-1 venue de semoule
de maïs, 1 venue de sucre roux
3 gouttes d'HE de zeste d'orange et
3 cuillères de lait. Verser ce mélange
dans un plat huilé que l'on rempli
de macarons de noyaux. Utiliser
un plat un peu profond afin d'éviter
que le châtaigne se défonde
en cuisant à 200°C pendant 15 min.

Crêpe au Saumon

500g. de pâte feuilletée

4 œufs 1 pot de crème fraîche

1 Pot de Saumon

Battre les œufs en omelette avec le Saumon et le Pot de crème saler. pouvoir en garnir la trottière, recouvrir d'une couche de pâte et dorer le dessus au jaune d'œuf.

Crème Brulée au Muscat.

4 personnes. 50 cl de crème épaisse
400g jaunes d'œufs. 2 cuillères de cassonade
100 g de sucre. 1 grappe de raisin Muscat
1 gousse de vanille

Préchauffer le four. à 120°.

Fendez la gousse de vanille, Mettez les grains et la gousse dans une casserole, avec la crème, chauffez à feu doux sans faire bouillir laissez infuser 10 m.

Fouettez le sucre et les jaunes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez avec la crème tiédie, versez la préparation dans le petit plat faire cuire 30 m. laissez refroidir. Mettre les raisins, faire refroidir 2h en oiten au réfrigérateur. Allumer le grill du four saupoudrez d'une cuill de sucre faire griller.

Confiture d'oranges

6 oranges - 1 citron 1 litre $\frac{1}{2}$ d'eau 2kg 500 sucre
avec les fruits. passer au presse citron pour
en extraire le jus. Passer les écorces à la
moulinette. Mettre avec le jus, et ajouter
1 l. $\frac{1}{2}$ d'eau. Laisser reposer 24 heures
mettre sur le feu, et laisser cuire 50 minutes
à partir du moment où ça bout.
Retirer du feu, et mettre le sucre. Laisser
reposer 24 heures.

Fais faire cuire avec le sucre 30 à 40 min

Confiture Orange (Recette n° 1)

6 oranges - 1 citron 3 l'eau
couper en rondelles très fines
cuire dure à gros bouillon
le lendemain. Verser le tout. mettre
à froid égal de sucre et faire
cuire 40 à 50 minutes

gâteau Roule Lydie

6 cuillère à soupe de sucre. 1 jaune
4 œufs

10 cuillère à soupe de farine (200g)
14 cuillère à soupe d'eau

monter les blancs ferme
en fouetter à feu chaud.

Confiture Orange. N° 2

2kg oranges. tremper dans 3 l

le lendemain cuire 1 heure

le lendemain 3 kg de sucre

cuire 1 h à gros bouillon

Hachekans

4 oeufs

2 tasses farine

150 g beurre

2 tasses sucre

Battre les oeufs en omelette
ajouter le sucre. Bien travailler
le mélange jusqu'à ce qu'il
devenne moussé.
ajouter le beurre en crème puis
la farine et la levure. Si la
pâte est trop épaisse ajouter
quelques cuillères de lait.
Remuer le moule. Saupoudrer
de farine, les remplir à moitié
cuiser à four chaud.

à café
1 tasse farine
1 tasse sucre
1 œuf (gros)

- Mélangez sucre et œufs
- ajoutez farine - mélangez -
- étendez la pâte sur un papier d'alu
légèrement huilé - tôle rectangulaire
- Mettez amandes effilées sur la pâte
- Faire cuire à feu doux pendant 15 à
20 minutes,
température four (à 150)
- Couper le gâteau au sortir du four -
tôle rectangulaire -