

Petits gateaux sec

Mélangez 200 gr de sucre [1 tasse $\frac{1}{2}$] et 2 oeufs, ajoutez
4 à 6 cuillères de lait, 125 gr de beurre légèrement
mou et en dernier 500 gr de farine et un paquet
de levure Alsacienne. On peut en faire de toutes les
formes, et on les met au four, sur plaque grasse
avec un peu de jaune d'oeuf on peut les dorcir, ce
qui leur donne plus belle apparence.

Plum-cake

Mélangez 150 gr de beurre avec 200 gr de sucre.
Laissez pendant $\frac{1}{4}$ d'heure ce mélange avec 4 jaunes.
Ajoutez 60 gr d'écorces de citron et 60 gr d'écorces
d'oranges confites, 100 gr de raisin de Coumbe ou
un petit verre de rhum ou Kirsch.

Terminez le mélange avec les 4 blancs d'oeufs, 1 tasse
de farine, un paquet de sucre vanillé, 300 gr de
et un paquet de levure Alsacienne.

Bretzels.

Mélangez 2 oeufs entiers avec 200 gr de sucre.
Ajoutez 100 gr de beurre, 6 cuillères de lait,
une livre de farine et avec tout un
bien le tout. Faites de petits Bretzels.

2 Pommes, 2 Poires
les éplucher, les couper en quartiers
et les arroser avec un jus de citron

Crème 100g, d'amandes en poudre
3 œufs, 2 cuillères à soupe de sucre
3 cuillères à soupe de farine. ~~3 œufs~~
15cl de lait, 5 cuillères de crème

Ranger pommes et poires dans un plat à four.
Mélanger tous les ingrédients et les verser sur
les fruits, cuire à feu moyen à 150
Flammarade

4 œufs 60g de sucre 70g de farine, 50g de
3 cl de lait, 2 cuillères à soupe de ^{Beurre}
Rhum, Raisins secs, cerneaux de noix et Pommes
Mélanger œufs et sucre, puis farine et
lait + Rhum. Verser le mélange sur les
Pommes et noix et Raisins enfarmer
four à 170° 30 minutes sans oublier
de parsemer le gâteau de 50g de Beurre
et d'un peu de sucre en poudre

une soupe de lait. 3 cuillères à soupe de sucre. 1 g.
de beurre. Faire fondre chocolat, lait, sucre, 1 g.
le coin du feu neau. Ajouter le beurre en bien.
laisser refroidir, et étendre sur le gâteau froid. La glace
se met. Bien le gâteau la veille pour le lendemain.

Gâteau Lorrain.

3 jaunes d'œufs. 50 g. de beurre frais que vous ferez fondre
au préalable. Bien mélanger avec 125 g. de sucre, ajouter
6 cuillères de lait 250 g. de belle farine 5 blancs d'œufs
battus en neige et un paquet de levure Alsa. du suc
vanille, ou du citron. Mettre la pâte dans un moule
beurré. Autant que possible à petit bord, et de suite
enfourner dans un four chaud.

Gâlette économique.

P. faire à peu frais, une bonne petite gâlette, on
indra. une tasse de crème, celle retirée des lait
après l'avoir fait bouillir pour la consommation, pourra
même être employée deux tasses de farine
tasse de sucre en poudre, un œuf. et une petite
cuillère de levure. et on mélangera le tout.
ensuite dans un moule beurré. et faire cuire.
20 m environ. à feu doux.

Gâteau mousseline.

4 œufs. 125 g. sucre en poudre. 80 g. féculé. 1 cu
soupe farine
Battre les blancs en neige ajouter le suc
jaunes, et enlever la féculé. mélanger avec la farine
cuire à feu doux dans un moule beurré.

Gâteau à la cuillère.

3 cuillères à soupe de huile ou de beurre fondus
entiers. 3 petites tasses de sucre. levure. et mélanger le
et ajouter autant de farine nécessaire. pour faire
une pâte un peu ferme. En prenant gros comme une
dans le creux de la main. Donner la forme que
vous voulez le goût en ajoutant quelques noisettes
peu d'anis vert. et cuire à four chaud sur un
feu de braise.

Pain d'épices.

125 g. de sucre (blanc) 250 g. farine (blanche) en
de 1/2 de farine de seigle. un verre de
mélanger et former la pâte pendant
1/2 heure, ajouter 2 cuillères

gâteau Harline

400g cacao Van Houten
4 œufs

même poids de farine

1/2 zeste de citron 1/2 Paquet levure

Battre au fouet électrique 5 m. les jaunes
d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le
mélange blanchisse

Ajouter peu à peu la farine le beurre
ramolli et la levure.

Verser dans 2 jattes

Battre les blancs en neige faire

Incorporer à l'une des jattes le zeste de

citron et la moitié des blancs.

Incorporer à la deuxième jatte le cacao puis le

reste des blancs en neige

Verser les 2 jattes dans un moule sans les

mélanger en alternant régulièrement

les couches de couleur différente.

Les blancs seront plus fermes si vous y

ajoutez un pincé de sel

Hoëlleux aux amandes

100g de cacao

1 dl d'eau 1/2 de litre d'eau

125g de beurre

250g de sucre Poudre

4 œufs

50g de farine

125g de poudre d'amandes

Ce gâteau est à faire
à la pelle. vous pouvez
le décorer avec un
léger glaçage et des
amandes émincées

Chauffer à feu très doux l'eau et le cacao
Hors du feu ajouter au mélange cacao le reste
de l'eau et le sucre la farine la poudre d'amandes
et les jaunes d'œufs Battre ce mélange pendant
5 m au batteur électrique. A part les blancs
ajouter les blancs en neige en les incorporant doucement
Verser la préparation dans 2 moules à cake et cuire
à 150°C pendant 15 m. Démouler au 2/3
à l'aide d'une spatule et cuire

gâteau de Noël au chocolat et oranges confites.

Pour 6 à 8 personnes.

Faites fondre 250g de chocolat avec 120g de beurre. Mélangez 125g de sucre 5 jaunes d'œufs et 50g de Maizena. ajoutez le chocolat fondu. Incorporez les 5 blancs en neige. Versez dans un moule beurré et fariné et cuire 30 min au four à 180 °C. Faites confire 250g de 3 oranges en tranches et 1/2 orange crantée dans un sirop 50cl d'eau et 600g de sucre.

Coupez le gâteau froid en deux disques.

Imbibez en un avec 3 cuillères à soupe de sirop des oranges et 1 cuillère à s. de grand. Marmite.

Recouvrez le de tranches d'orange et refermez. Tapissez de glacage décorez avec des tranches d'orange et la demie orange crantée au

Tarte Hatamégené

Pour 4 personnes. Préparation

Pâte sablée

125 g de farine

60 g de beurre

30 g de poudre d'amande

1 œuf. 1 pincée de sel

60 g de sucre 1 gousse de vanille

Vanille et 1 œuf. Bien malaxer l'ensemble des ingrédients du milieu en amenant petit à petit la farine au centre de la fontaine, afin de former une pâte homogène. Envelopper d'un papier film et laisser reposer 30 min.

Crème d'amandes. 60 g de beurre. 40 g de sucre

1 œuf 50 g de poudre d'amande. 20 g de farine

travailler au mixeur le beurre et le sucre.

Ajouter l'œuf puis incorporer la poudre d'amande et la farine.

Muler un moule à tarte et en garnir un moule

Étaler la crème d'amande sur toute la surface et recouvrir avec les mures.

Cuire à feu chaud 40 min à 180°

de gustato riedu

En peut faire cuire à blanc une tautière sans garniture. pour cela couvrir la base d'un rond de papier sulfurisé

15 mm. cuisson 35 min.
Mélanger farine et poudre d'amande. Mettre le mélange en fontaine dans un saladier. Ajouter au milieu le beurre ramolli. le sel. le sucre, la

Crème Caramélia

$\frac{3}{4}$ l de lait
 200g sucre fin
 2 sachet sucre vanille
 4 œufs -
 20g Hazenau
 - 2 cuillères à soupe base
 Caramel
 15 morceaux sucre
 1 cuillère à soupe eau
 quelques gouttes de citron

1 Faire bouillir le lait
 avec 150g sucre fin +
 2 sachet sucre vanille
 2 séparer les blancs des
 jaunes
 3 Dans une casserole délayer
 les jaunes et la Hazenau
 Ajouter peu à peu le lait
 chaud en tournant. Mettre
 sur le feu en remuant toujours
 Retirer dès la 1^{ère} ébullition
 Verser dans un compotier.

4 Battre les blancs en neige ferme. Ajouter
 peu à peu le reste du sucre (50g). Mixer les blancs
 en même sur la crème encore chaude sans
 mélanger

5 Faire fondre les morceaux de sucre et l'eau
 en caramel clair. Ajouter quelques gouttes de
 citron. Verser en filet sur les blancs.
 mettre au frais

4 œufs - 165g sucre fin
 5 œufs jaunes
 3 œufs - 200g sucre poudre. 1 sachet sucre vanille.
 1 pincée de sel 30g jaune 50g Hazenau $\frac{1}{2}$ sachet
 levure Hlsa. 1 Pot de gelée de gélatine

- I Dans une terrine battre au fouet électrique les
 jaunes d'œufs avec le sucre et 3 cuillères à soupe eau
 chaude afin d'obtenir un mélange moussieux et pécupelleux
- II Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée
 de sel et les glisser sur la préparation jaune + sucre
- III Ajouter la farine la Hazenau, la levure. Mélanger
 délicatement en soulevant la pâte sans tourner.
- IV quand le mélange est bien homogène le c
 répartir sur une plaque beurrée de 30x35cm
 Mettre à feu chaud M/Y pendant 9 à 10 min.
 pour que la pâte lève et dore sans sécher.
 Retirer le gâteau cuit sur un carton humide
 saupoudrer de sucre fin, le tartiner aussitôt
 avec de la confiture et le rouler, couper les extrémités
 en biseau. tartiner le fond saupoudrer de sucre et l'ace

La Foct noire 25m 8a 10 Raisames

Chantilly 40 cl de creme liquide
Monter votre creme au Mixer. Lorsque elle
est monte ajouter 2 sachets de sucre
vanille + 1 mignonette de cacao VanHouten
(non sucre) Remuer et mettre au frais.

Gateau 12 oeufs 4 mignonette de farine
4 l de sucre 1/4 de cacao VanHouten et
1/2 Paquet de levure.

Battez les jaunes avec le sucre
+ la farine, la levure et le cacao
+ les blancs battus en neige tres ferme
en soulevant la pate. Versez le tout
dans un moule a manques beurre et farine
faire cuire 40 m. Terminez 6 ou 170°
démoulez chaud et couper en deux chaud
~~Arrosez~~ Arrosez chaud avec un melange
= 1 mignonette d'eau + 1 mig d'alcool. Eau de Harma
ou Cognac. Laissez refroidir. Ajoutez
Chantilly, en garde un peu pour le dessus
et Ajoutez du chocolat rapé avec l'effluve de l'egame

Pou 6 oeufs 6 mignonette de sucre
6 " " " de farine
1 mignonette 1/2 de cacao VanHouten
et 3/4 de levure

Madelines

Pour 36 madelines, 3 œufs, poids égal
de sucre, et de farine, avec les œufs, et leurs
coquilles, demi poids de beurre.
Mélangez les œufs avec le sucre, pendant
1 quart d'heure. Ajoutez ensuite la farine
en remuant toujours, puis le beurre.

Enfourner à four chaud.

Pour décorer un gâteau.

Faire fondre 10 grammes de chocolat, et
10 grammes de beurre, 10 grammes de mi-
grammes de sucre. Cinq minutes de cuisson.
Versez dans un petit couvercle de tôle
bien huilé. Coupez dans ce caramel des
bâtonnets que vous arrangerez soit en
initials, ou lettres.

Briache.

1 livre farine, 1/2 livre sucre, 100 grammes
10 grammes beurre, cuillerées d'eau de fleur
2 œufs, 2 cuillerées de lait.
Dans le lait, le beurre, le sucre, le lait
beurre, et l'orange, laissez reposer 2 am.
Ajoutez la farine, les œufs, le beurre,
le lait, le sucre, laissez reposer et

Marquise Van Houton

50 gr de cacao
1 dl ou $\frac{1}{10}$ de l d'eau
150 gr de sucre en poudre
1 sachet sucre vanille
200 gr de Beurre
4 oeufs

Dans une casserole versez l'eau et le cacao
1. Portez à feu doux en mélangeant doucement
2. Hors du feu, ajoutez le sucre, et le sucre vanille
laines légèrement refroidi et ajoutez le
beurre, et enfin les jaunes d'oeuf. Laissez
travailler ce mélange très énergiquement.
Battre les blancs en neige très ferme et incorporez
les à la préparation précédente.
Versez dans un moule à Charlotte beurré
tassez bien. Recouvrez d'aluminium ménager
et laissez durcir dans le freezer de votre réfrigérateur
cette marquise est délicieuse avec une crème anglaise
à la vanille.
Pour démouler sans problème faites comme pour
les gâteaux, plongez rapidement le moule dans de
l'eau chaude.

Truffes Van Houton

Pour 25 truffes

50 gr de cacao van Houton
1 soupçon de lait
150 gr de sucre en poudre
50 gr de Beurre
1 jaune d'oeuf

parfum au chocolat. Pour rouler les truffes 10 gr de
cacao + 50 gr de sucre en poudre

Mélangez au Bain Marie le cacao et le sucre dans
un peu de lait. Ajoutez le beurre et le jaune
d'oeuf et le parfum de votre choix. Laissez refroidir
au réfrigérateur 30 minutes.
Roulez la pâte en boulettes, dans une assiette
mélangez beurre et le cacao réservé. Roulez les
boulettes dans ce mélange conservez au frais

~~Pate Busee~~
 Pate Busee
 Pour tarte
 160g } 250g farine
 1 } 300g sucre
 100g } 125g Beurre
 1 pincée de sel

Tarte de M. Pompeani
 faites rapidement une pate avec
 250g de farine 50g de fécule
 150g de Beurre, 100g de sucre
 1 pincée de sel 1 œuf 1 cuillère à
 café de levure Baking

abaisser au rouleau et coupez de cette
 pate le fond d'un moule. Recouvrez de moutie
 de Pommes coupées en tranches. Couvrez les
 Pommes avec la preparation suivante une cuillère
 a soupe de Maizena une cuillère a soupe de sucre
 30g d'amande cuise a feu chaud. 30 minutes

Gateau chocolat
 Recette de M. Gas
 250g farine
 200g Beurre
 200g sucre
 5 ou 6 œufs

100g de chocolat.
 faire fondre dans de l'eau
 travailler le mélange
 avec beurre
 ajouter les œufs 1 a 1
 mettre la farine
 mélange 1 œuf
 ajouter le chocolat
 en dernier

gâteau aux pommes

Mettre les pommes coupées en quartiers dans
le fond du moule beurré (3 pommes)

9 7 cuillères à soupe farine

9 7 " " sucre semoule

6 1/2 5 " " huile

4 3 œufs entiers

1 paquet sucre vanillé

1 cuillère à café levure A. Kalciano

2 cuillères soupe Kirsch ou rhum

Faire cuire 1/2 heure

Truffes au chocolat.

2 jaunes. d. oeufs. 2 cuillères. a soupe de lait
75 grammes de beurre. 250 gr de chocolat. ou ca
un peu de chocolat. 75 gr de sucre
Faire fondre le chocolat dans le lait y mélanger
2 jaunes. d. oeufs. et le beurre coupé en petits
morceaux laisser reposer 6 heures. Rouler en
petites boules dans le chocolat nappé.

Bugnes.

1 livre farine. (6 tasses). 1 peu de sucre 1 cuiller
4 oeufs. 15 à 20 gr levure.
150 gr beurre. 2 cuillères plein. sang
1 pincée sel. Bien pétrir le tout.
Laisser reposer la pâte 1/2 h à 2 h.
P. étendre au rouleau, et

à l'eau au citron.

1/2 m. (Thomsonat 6)
Pour 6 personnes
150 gr de beurre.
120 gr de sucre.
1 citron
120 gr de farine
2 oeufs
quatre cuillères a soupe
L'ajouter le beurre et
mélanger avec le sucre

304
3

120 C³

806
3

2 10 3
66

madelines

6 œufs. 6 morceaux de sucre. 1 cuillerée d'eau. 5 cuillerées de farine. Séparez les blancs des jaunes mélangez le sucre et les jaunes + eau et la farine en dernier lieu les blancs battus en neige ferme.

Biscuits roulés

œufs. 4 cuillerées sucre. 4 cuillerées farine. 1 tasse de sucre. 2 cuillerées de farine. mélangez quelques raisins secs. Séparez les blancs des jaunes. et travailler le jaune avec le sucre jusqu'à ce que la pâte soit assez blanche et bien soufflée. Montez les blancs très fermes. ajoutez la moitié de la farine. mélangez doucement, ajoutez le reste des blancs et la farine. Bien mélanger. Étendre ensuite cette pâte sur une feuille de beurre et saupoudrez de farine. faire cuire à feu vif.

clacaron

300g de sucre. 3 blancs d'œufs. 6 cuillerées de chapelure, mix de pain rôtie et émiettée 2 cuillerées d'amandes amandes à la machine à broches. mélangez le sucre bien mélangé. ajoutez la chapelure. puis les blancs non battus. et l'eau. Lorsque le tout est bien mélangé, mettez sur une toile en papier beurré en petites tasses les uns des autres. four qui il ne se touchent pas. mettez en les mettre au feu quand ils sont bien cuits. mettez le papier dans l'eau. pour bien les détacher.

caquette économique

250g de farine. 250g de sucre ou 15 morceaux de sucre de sucre. 10 cuillerées à soupe de lait; parfumer avec vanille par exemple. œufs et bien travailler avec le sucre, ajoutez la farine, le parfum et le lait peu à peu, pour avoir une pâte lisse et fluide. Beurrez un moule. et faire cuire à feu moyen environ. quand le gâteau est refroidi, mettez une couche de glace au chocolat et de chocolat.

Buche roulée

Prép. 10 mn + 20 mn + 10 mn.

Cuis. 15 mn environ.

Th 5 ou 190°

pour 8 personnes

Biscuit :

100 g de farine
125 g de sucre
1/2 paquet de levure
3 œufs
Farine et beurre pour le moule

Crème :

1/2 boîte de crème de marrons
150 g de beurre marrons
2,5 cl de Rhum

Décor : A volonté

Upperevare utilisés :

Bol batteur D 23
Anc mesures D 25
Bergerette C 18

Moule en papier d'aluminium

Préparez le moule : prenez un carré de la dimension du rouleau de papier et doublez-le. Beurrez, farine le papier et repliez 1,5 cm tout autour pour former les bords.

Dans le bol, mélangez tous les ingrédients du biscuit dans l'ordre et versez dans le moule ; faites cuire à feu moyen.

En sortant du four, roulez le biscuit sur lui-même, avec le papier, sans serrer. Otez le papier dès qu'il est froid et fourrez.

Crème :

Fouettez beurre, crème, ajoutez le rhum, tartinez le biscuit avec la moitié, roulez et masquez-le avec le reste. Découpez les extrémités du biscuit pour faire un noeud ; avec une fourchette, imitez l'écorce et gardez dans bergerette.

Se garde au frais 2 ou 3 jours.

Charlotte au Roue et framboise
8 personnes

5 feuille gelatine
1/2 litre lait
2 gousses vanille
200g sucre semoule
5 jaunes d'oeuf
2 Roues au sucre 100g framboise
50g sauce coulis au framboise
250g creme fouettée
5 cuillères à soupe
250g creme fouettée

Preparation

1/2 litre 1/2 litre de lait

1 litre 1/2 sucre

2 oeufs - 2/3 jus de citron

1 cuillère à soupe Maizena

Melanger avec Maizena
verser le lait bouillant

Ajouter hors du feu citron jaune

faire épaisse
monter les blancs les ajouter

gâteau au van blanc

3 œufs entiers, 2⁰⁰00 g^s de sucre

250 g^s farine 1 paquet levure

1 œuf de van blanc sec un œuf mûle

1 pincée de sel, Raisin au fruits confits.
facultatif

Battre les œufs entiers avec le sucre
ajouter mûle le van blanc, la farine
la levure le sel fruits confits ya lieu
cuire 40 m à feu Moyen.

fruits me peu neu embellissent
autant de propriétés bonfaisantes que
autres

Pâtiche Mm Picq
4 œufs.

200g de sucre.
200g de farine

Crème pour une bûche

150g Beurre ramolli encreme
mélanger avec 300 ou 350g de
glace tamisée faire fondre
de chocolat dans 2 cuillères de
le mélanger et on peut un
crème au chocolat.

Bûche de Noël

Coûts 2 cuillères à soupe vanille
de sucre 1 cuillère à soupe
de sucre et de farine 1 œuf
blanc les blancs d'œufs
crème à froid chaud 1 œuf
10 min à 1/2

100g de farine
100g de sucre
1/2 œuf
1 cuillère à soupe de sucre
doubler la dose si on le
fausse refaire la pâte à
œuf mûr au plus.

Sauce Van Houten

40g de cacao
1/2 litre au 1/3 de litre
150g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanille
30g de Beurre 1 œuf d'œuf
le cacao et le eau. Pâte à feu dans
à feu moyen le sucre et le sucre vanille
mélanger bien ensemble pour obtenir une sauce on

1 œuf Van Houten

dans une petite casserole à feu
moyen ajouter le eau et le Vanille
chauffer à feu vif dans 15 min
Beurre et le sucre verser le
et mélanger ensemble. Pour
une pâte à feu. Pour les
la crème fraîche, le blanc d'œuf
d'œuf avec le sucre et le
à la préparation au cacao et
à la préparation pour obtenir une
à la préparation pour obtenir une

à la préparation pour obtenir une
à la préparation pour obtenir une
à la préparation pour obtenir une
à la préparation pour obtenir une

Tarte au Fromage

Recette n° 6 Paris

- 1 Pâte Brisée
150g farine + 50g Maizena 100g Beurre
 $\frac{1}{2}$ litre d'eau 1 Pinçai de sel.

garniture $\frac{1}{2}$ l de lait 20g de Maizena: 2 cuillères à soupe
3 œufs 50g quinquere nappé sel Poivre

1 Préparer rapidement 1 pâte Brisée en mélangeant rapidement farine Maizena ~~sel~~ Beurre en morceaux et l'eau. Pêtrir du bout des doigts le moins longtemps possible. Rouler en boule et laisser reposer.

2. Étaler la pâte et garnir un moule à tarte à fond mobile

3. Dans une casserole, mélanger la Maizena et le lait froid, ajouter peu à peu, sel, Poivre et placer sur feu doux en remuant. Retirer du feu dès ébullition.

4. Ajouter le quinquere nappé les jaunes d'œuf un à un, et les blancs battus en neige ferme verser sur le fond de pâte, et faire cuire à feu moyen 50 minutes. servir aussitôt.

Pouces Virgine

1 Dans une casserole à fond épais mélanger le lait le sucre la Maizena porter à ébullition en remuant. Ajouter la crème retirer du feu

2 Verser dans un moule à bord lisse, et laisser refroidir avant de démouler dans un compotier à fond plat.

Disposer sur le pudding les $\frac{1}{2}$ Pouces brene gouttes en Pyramide

3 dans une petite casserole délayer une cuillère de Maizena avec 2 cuillères de sucre. Ajouter le sirop des Pouces faire chauffer en remuant. Après quelques secondes d'ébullition, retirer de feu. Ajouter le kirsch. Verser sur les pouces et servir frais.

$\frac{1}{2}$ l lait 100g crème fraîche 100g sucre + sachet vanille
 $\frac{1}{2}$ 50g Maizena un Boite $\frac{1}{2}$ Pouces au sirop

sirop des Pouces $\frac{1}{5}$ l eau, 1 cuillère à soupe kirsch
10g Maizena, 2 cuillères à soupe de sucre

Tarte

250 g farine. 1 pincée de sel sautées Sucre. 1/2 vanille
 1/2 œuf Eau chaude 1 cuillère levure
 Mélanger le tout dans 1 Bol en porcelaine
 Étaler la pâte
 Mettre les Pommes dans le moule
 Étaler verser dessus le mélange suivant
 1 œuf entier. 1 Paquet Sucre vanillé
 1 cuillère Rhum et 1/2 Bol de lait
 ou 200 g, crème fraîche
 Bien Battre et verser sur les Pommes avec 35 ml d'eau

gâteau au citron
 1 Pot Yaourt
 3 Pot farine
 2 Pot sucre
 1/2 Pot huile
 citronzape
 2 œufs
 1 levure 1/2 sachet

gâteau au lafand
 3 œufs
 8 cuillères sucre
 8 cuillères farine
 4 cuillères huile
 4 cuillères lait
 1/2 cuillère levure

Tarte glacée aux noix

pour 6 à 8 Personnes: 225 g farine
 100 g Beurre. 50 g sucre Poudre
 au garnir 250 g de double crème fraîche
 100 g sucre en Poudre. 100 g de noix en Poudre
 1 cuillère à Thé de vanille ou cannelle en Poudre
 le mélange des deux
 glacer 100 g sucre glace, 2 à 3 cuillères
 Sch. quelques noix
 verser un Pâte sablée avec la farine
 une Hamouli et le sucre
 étaler la rapidement, et Poudre
 avec. Étendez la au Rouleau 1 cm
 de 24 cm de diamètre
 étaler la crème, la poudre de noix et
 le. Verser le tout dans le moule. Faites
 cuire 33 m à 160°C en 1 seule