

Recettes illustrées

Et si on en profitait pour
apprendre à cuisiner?





Les financiers

Comme
étiquette!

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



- 2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



- 3 Incorporez les blancs d'œufs et le beurre ambré.





Tarte aux pommes alsacienne

Comon etiquette!

1 Faire une pâte brisée

1cl de lait

3 cuillères à soupe de sucre

300g de farine

150g de beurre salé mou coupé en dés

2 Réaliser la crème pâtissière

2 oeufs

25 cl de crème fraîche

100g de sucre

un sachet de sucre vanillé

3 Verser la crème sur les pommes pelées et découpées en tranches

3 ou 4 pommes (selon la grosseur)

Thermostat 6 (200°)
Cuisson 30min

Cake aux petits-beurre



- 1 Portez la crème à ébullition. Puis incorporez le chocolat cassé en morceaux tout en mélangeant afin d'obtenir une ganache.



SANS
CUISSON

- 2 Trempez les petits-beurre dans du café et disposez-les au fond d'un moule. Étalez ensuite une couche de ganache au chocolat sur les biscuits. Renouvelez en alternant les couches biscuits/ganache jusqu'à épuisement des ingrédients.



- 3 Placez le gâteau au frais pendant 2h avant de déguster.

Le smoothie fraise-banane

Comon
etiquette!

1 Mélangez la banane et les fraises
au mixeur



2 Ajoutez le sucre et les glaçons



ASTUCE

Rajouter des
framboises, pour
un smoothie plus
fruité.





Le mug-cake cookie

Comme
étiquette!

- 1 Faites fondre le beurre au micro-ondes.
Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf. Puis, mélangez.

1 c à s de
beurre



2 c à s de
cassonade



1 jaune
d'œuf



- 2 Ajoutez la farine, mélangez.

3 c à s de
farine



- 3 Ajoutez le chocolat coupé en morceaux
et une gousse de vanille.

2 c à s de
pépites de
chocolat



- 4 Mélangez le tout et mettez 1 minute au
micro-ondes à la puissance maximale.



ATTENTION
C'EST CHAUD!



Mmmmh!



EN
5 MIN



Le gâteau au yaourt

Comme
étiquette!

1 Mélangez les ingrédients un à un dans cet ordre.



ASTUCE
Utilisez le pot de yaourt comme unité de mesure.



2 Versez la pâte dans votre moule à gâteau.



ASTUCE
On vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.



LES SABLES



INGREDIENTS :

			
250 g de FARINE	125 g de SUCRE	150 g de BEURRE	Un OEUF

OUTILS :

			
CUILLÈRE EN BOIS	SALADIER	ROULEAU A PÂTISSERIE	EMPORTE-PIÈCE

1		Couper le BEURRE en morceaux et le faire ramollir aux micro-ondes.
2		Verser tous les INGREDIENTS dans un grand bol sans oublier de casser l'OEUF puis mélanger bien.
3		Fariner le plan de travail, former une boule de pâte, puis étaler-la avec un rouleau à pâtisserie.
4		Découper les gâteaux avec les emporte-pièce.
5		Déposer les gâteaux sur la plaque du four et les faire cuire 10 à 15 minutes, thermostat 7 (210°C)

Le gâteau aux pommes de *c*mon* étiquette!



2 oeufs



100 g de beurre fondu



1 paquet de levure



200 g de farine



1 c. à soupe de lait



125 g de sucre en poudre



3 pommes épluchées et coupées en morceaux

mélangez tous les ingrédients



versez la pâte dans un moule
enfournez à 180° C (four préchauffé)
pendant 30-35 minutes

dégustez !

www.c-monetiquette.fr



TRUFFES AU CHOCOLAT



BEURRE
125 G



CHOCOLAT PÂTISSIER
250 G



AROME VANILLE



POUDRE DE CACAO

1 - FAIRE FONDRE LE



AU BAIN-MARIE

2 - AJOUTER LE



COUPÉ EN MORCEAUX

3 - AJOUTER UN PEU DE



4 - LAISSER REFROIDIR LA PRÉPARATION ET METTRE AU FRAIS

5 - FORMER DES BOULES À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE

6 - ROULER DANS LA



Roses des sables



les ingrédients



250 g végétaline



1 paquet Corn flakes



250 g sucre glace



250 g chocolat

le matériel



une casserole



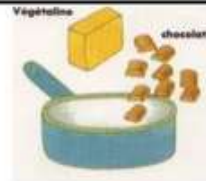
une cuillère en bois



du papier sulfurisé



une plaque de four



1. Mélange la végétaline et le chocolat coupés en morceaux.



2. Fais fondre doucement en remuant, pendant 10 minutes.



3. Attends 5 minutes



4. Ajoute le sucre glace et mélange.



5. Ajoute les Corn flakes en remuant.



6. Fais des petits tas et laisse refroidir 2 heures.

Le gâteau aux carottes



les ingrédients



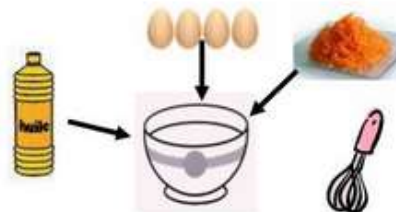
le matériel



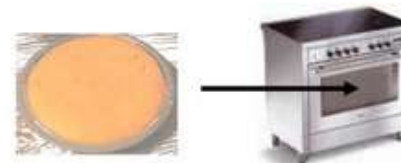
1. Râpe les 4 carottes.



2. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé, la levure, la cannelle et le sucre.



3. Ajoute l'huile, les œufs et les carottes râpées et remue avec le fouet.



4. Verse la pâte dans le moule et fais cuire 40 min à four moyen.