

RECETTES POUR PETITES ET GRANDES BOUCHES

COOKIES de Céline

Préparation 15 minutes
Repos au minimum une heure réfrigérateur
Cuisson 10 à 12 minutes

Pour six personnes :
150 g de chocolat noir à tailler au couteau
110 g de beurre mou
160 g de sucre roux ou muscovado
Un œuf
230 g de farine
Un demi sachet de levure
Vanille en poudre
Sel

Un. mélanger dans un bol le beurre ramolli avec la cassonade à l'aide d'unet d'une spatule. Ajoutez l'œuf sans cesser de tourner

Deux. ajouter la farine ,la levure ,une pensée de sel et la vanille. Mélanger d'abord avec la spatule puis à la main
Incorporez enfin les pépites de chocolat

Trois. couvrir le bol d'un film et glisser le réfrigérateur. Laissez reposer au minimum une heure au réfrigérateur.

Quatre. allumer le four à 180°. Sortir la pâte du réfrigérateur est à l'aide d'une cuillère former des boules que vous posez sur une plaque antiadhésive en les espaçant bien les unes des autres. Écrasez- les du plat de la main sur environ 1 cm d'épaisseur.

Cinq. glisser la plaque dans le four chaud et laisser cuire de 10 à 12 minutes. La pâte est légèrement blonde.

Retirer la plaque du four et laissez reposer les cookies cinq minutes (ils sont mous c'est normal) avant de les faire refroidir sur une grille et de les servir

CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES de Julie (dans une plaque de 12 muffins)

2 œufs entiers+ 2 jaunes
120g de sucre
80 g de farine
20 cl de lait
20 cl de crème liquide
1 sachet de sucre vanillé
250 g de framboises

Mélanger tous les ingrédients, garnir les empreintes avec les framboises, recouvrir les fruits avec la préparation, enfourner 35 min dans un four préchauffé à 180°C

FINANCIERS AUX AMANDES de Julie

175 g de beurre
100 g d'amandes en poudre
100 g de farine
300 g de sucre
8 blancs d'œufs
1 sachet de sucre vanillé

- faire fondre le beurre et lui laisser prendre une petite couleur noisette, sans le faire brûler!
- dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et les amandes en poudre
 - ajouter les blancs d'œufs et mélanger
 - ajouter le beurre fondu et mélanger
 - ajouter le sucre vanillé et mélanger
- faire cuire entre 10 et 15 min dans un four préchauffé autour de 200°C

TARTE POIREAUX-TRUITE FUMÉE de Nathalie

3 poireaux
4 tranches de truite (ou de saumon) fumée
1 pot de crème fraîche (30 ou 40 cl)
2 œufs
huile d'olive
sel, poivre, aromates séchés (tels qu'aneth, ortie)
persil plat
gruyère râpé (pas obligatoire)
une pâte brisée

- faire cuire les poireaux coupés en rondelles à la poêle dans un peu d'huile d'olive
 - installer la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette
 - dans un saladier, battre les œufs avec la crème
 - ajouter les poireaux, la truite coupée en lamelles et les aromates
 - saler, poivrer et mélanger
- étaler le mélange sur la pâte et saupoudrer de persil ciselé (voire de gruyère)
 - faire cuire 30 min dans un four préchauffé thermostat 7

PÂTÉ DE LENTILLES CORAIL ET HARICOTS ROUGES de Céline

-150 g de lentilles corail
-350 g de haricots rouges en boîte
-30 g d'huile de coco
-90 g de maïs doux
-une gousse d'ail
-75 g de concentré de tomate
-une cuillère à soupe de vinaigre balsamique

–piment d'Espelette
–une poignée d'herbes fraîches ciselées

- 1) Cuire les lentilles corail, les égoutter et les laisser refroidir.
- 2) au robot mixeur, mélanger tous les ingrédients , saler, poivrer.
La préparation doit être lisse et homogène
- 3) transvaser le pâté dans un récipient, le une heure minimum au frais avant de servir