

Gaufres minutes (sans repos)

Ingrédients pour 10 gaufres :

- 60 g de beurre fondu
- 250 g de farine de blé
- 2 œufs
- 360 g de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de sucre dont un sachet de sucre vanillé

Mixer le tout 30 secondes dans un robot et déposer la pâte dans un appareil à gaufre bien chaud.

! Attention ne pas déposer trop de pâte car elle gonfle.



GATEAU AU CHOCOLAT

Faire fondre 200g de chocolat avec 125g de beurre dans un bol au micro-onde.

Ajoutez au mélange fondu 100g de farine + 1/2 sachet de levure.

Dans un autre saladier mélangez 4 jaunes d'œufs et 150g de sucre, puis ajoutez au mélange précédent.

Battez les 4 blancs d'œufs et incorporez au reste.

Mettre dans un moule et faire cuire 25 min.



Bonjour,

Moi j'ai décidé ou vous donner la recette de la baguette de pain.

(Avec le confinement comme il faut éviter de sortir et bien, on fait le pain à la maison, en plus c'est avec de la farine normale et il n'y a pas de besoin de pétrin ou quoi que ce soit).

La recette est en pièce jointe, ci-dessous les différentes étapes en photos :



Déjà pour commencer je me lave les mains (une fois de plus) et je me prépare toque et tablier



Puis, je prépare les ingrédients :

375g de farine (T45 la normale)

+ 8 g de sel

+ 12g de levure fraîche OU 1 sachet de levure de boulanger

+ 300ml d'eau tiède



Pour commencer je dilue la levure avec un peu d'eau tiède, une fois celle-ci bien diluée je mets le reste d'eau, la farine et le sel.
Je mélange bien avec une cuillère en bois.

Puis, je mets un torchon sur le saladier et je laisse gonfler la pâte dans un endroit sec et tiède pendant 1h30....



Voilà, 1h30 est passée...

Levé de torchon !!! Youpi ma pâte à levée 😊

Passons à la dernière étape Mais penser à préchauffer le four à 240°C et sortir la plaque de cuisson et la recouvrir de papier sulfurisé.



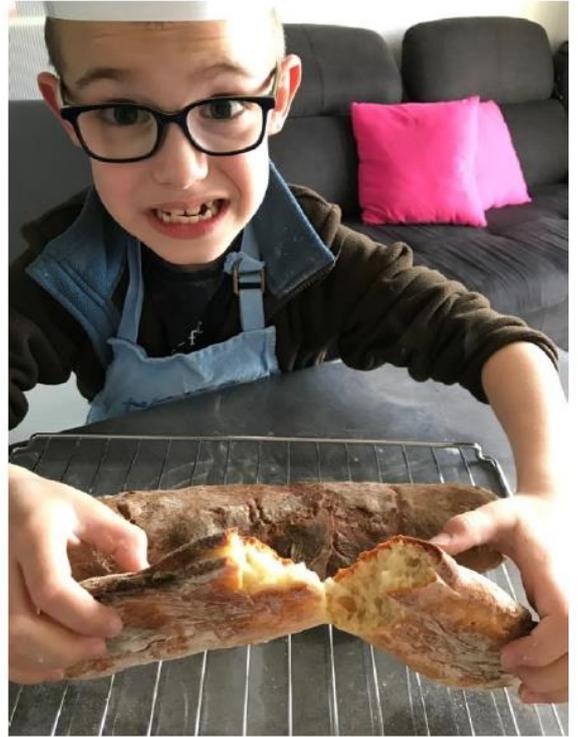
Je farine mon plan travail, puis j'y dépose ma pâte à pain. Je la sépare en 2 pour faire 2 baguettes.



Dernière étape :

Je mets mes 2 morceaux de pâte sur ma plaque de cuisson et je les arrange un peu. Je prends une paire de ciseaux et coupe les pâtes en 2 ou 3 biseaux.

Puis je mets le tout au four pour 30 minutes de cuisson . . . Patience



Voilà les baguettes sont bien cuitent ... Pour savoir si elles sont bien cuitent quand on appuie dessus ca doit légèrement croustiller.

Allé on va se régaler maintenant !!!

Bonne cuisine à tous à bientôt ...

Mathis 😊



Les meilleurs Brownies

(extrait du livre: « Je veux du chocolat ! » / de Trish Deseine)

Pour une dizaine de brownies
10 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

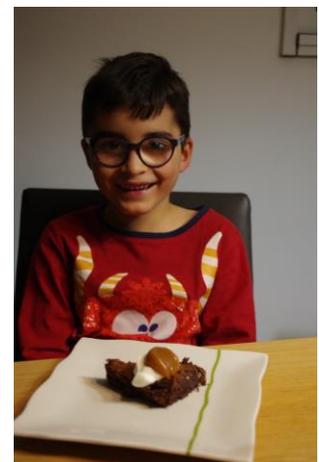
Ingrédients :

225 g de sucre
120 g de chocolat noir
90 g de beurre
2 œuf battus
90 g de farine
50 g de noisettes ou d'amandes, ou des noix de cajou concassées.



La Recette :

Faites chauffer le four à 180 °C.
Beurrez un moule carré d'environ 20 cm de côté.
Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes et laissez refroidir légèrement.
Ajoutez -y les œufs battus puis le sucre et la farine.
Mélangez rapidement mais avec délicatesse, les noisettes.
Versez dans le moule et faites cuire pendant 30 minutes environ.
Le dessus doit être croustillant et l'intérieur moelleux.
Laissez refroidir un peu avant de démouler.
Dégustez encore chaud avec de la glace à la vanille ou de la crème fraîche.



Cookies au sésame, miel et cranberries

Pour 18 cookies

- 110 g de beurre
- 35 g cassonade
- 35 g miel
- 1 œuf
- 225g de farine
- un sachet de levure chimique
- 65 g de graines de sésame
- 65 g de cranberries

Préchauffer le four à 190°C.

Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre et le miel et écraser à la fourchette, pour obtenir un mélange homogène.

Ajouter l'œuf, la farine, la levure, le sésame et les cranberries et malaxer la préparation avec vos mains. Vous obtenez ainsi une grosse boule de pâte. La mettre au réfrigérateur pendant 30 min.

Recouvrir 1 plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer les cookies que vous aurez façonnés de vos mains en petites boules aplaties.

Enfourner pour 10 minutes jusqu'à ce que les cookies soient dorés.

Les-poser sur une grille et les-laisser refroidir. Déguster-les rapidement avant qu'il n'y en ait plus !!!!

Bonne dégustation !





CHOUQUETTES

Pour le défi cuisine, j'ai fait des chouquettes.

LES INGREDIENTS :

- _ 150g de farine
- _ 25cl d'eau
- _ 100g de beurre
- _ 1 demi cuillère à café de levure chimique
- _ 1 demi cuillère à café de sel
- _ 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- _ 1 sachet de sucre vanillé
- _ 3 œufs
- _ du sucre en perle



Dans une casserole, j'ai mis l'eau et le beurre.

J'ai attendu que ça boue en mélangeant un peu, puis j'ai enlevé la casserole du feu. J'ai mis la farine et la levure, puis j'ai mélangé jusqu'à ce que j'ai une pâte. Ensuite, j'ai mis le sucre, le sel j'ai pris le batteur et mis 1 œuf par 1 œuf, en mélangeant à chaque fois.

J'ai mis le four à 190 degrés, et sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, j'ai fait des petites boules de pâtes assez espacées, dessus j'ai mis du sucre en perle.

J'ai mis au four à peu près 15min.

C'est prêt !! Plus qu'à déguster!!! Les chouquettes sont devenues des "couquettes", car à la sortie du four, elles se sont aplaties.

Mais c'était trop bon!!!



Les burgers faits maison de Jeanne.R.

Ingrédients

300 G DE FARINE.

150 ML DE LAIT.

2 CC DE SUCRE.

1 CC DE SEL.

25 G DE BEURRE MOU.

12 G DE VRAIE LEVURE BOULANGÈRE

FRAICHE (7G DE LEVURE SÈCHE).

1 ŒUF.

DES GRAINES DE SÈSAME.



La recette :

Délayer la levure dans du lait tiède (pas trop chaud).

Dans un récipient, mélanger les « poudres » : la farine, le sucre et le sel.

Former un puits et y verser le lait + levure.

Ajouter l'œuf et pétrir.

Lorsque la pâte commence à se former, incorporer le beurre mou en petits morceaux.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et non collante : ajouter de la farine.

Placer la pâte dans le récipient, recouvrir avec 1 ou 2 torchons, et laisser gonfler pendant 1h environ.

Lorsque la pâte a bien gonflé (presque doublé), former 4 boules.

Les poser sur du papier sulfurisé, et laissez-les gonfler 45mn.

Une fois que les boules ont gonflé, appliquer au pinceau un peu de lait sucré et parsemer aussitôt des graines de sésame.

Mettre au four 10 à 15 minutes à 180 ° C.

Une fois qu'ils sont dorés sur le dessus, ils devraient être cuits

Garnir vos Burgers comme vous le désirez. J'ai mis de la salade, des tomates, du steak haché, fromage à raclette et sauce Burgers. A accompagner avec des frites.

Bon Appétit.

Jeanne Ramos Audéon



LES CREPES

Recette de crêpes

Ingrédients :

Lait (60 cl)

Farine (300g)

Œufs (3)

Sucre (75g)

Beurre (50g)

Huile (2 cuillères à soupe)

Préparation :

Dans un saladier mettre la farine

Déposer les œufs en entier, le sucre, l'huile, et le beurre

Mélanger avec un fouet, délicatement en y ajoutant le lait (éviter les grumeaux)

Laisser reposer la pâte

Faites chauffer une poêle, mettre une louche de pâte, retourner la crêpe des deux côtés



ET DEGUSTEZ



Tarte au citron meringuée

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 70g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- eau (5cl)
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron :

- 200 ml de jus de citron
- 150g de sucre
- 3 œufs
- 1 càs de maïzena

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 100g de sucre glace
- ½ càc de levure

Etapes :

- 1- Commencer par la pâte sablée : séparer les blancs des jaunes,
- 2- Fouetter les jaunes avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange mousseux
- 3- Dans un saladier, mettre le beurre en morceaux et ajouter la farine, mélanger avec les doigts
- 4- Verser le mélange mousseux dans la farine + beurre
- 5- Continuer à malaxer, jusqu'à obtenir une boule
- 6- Etaler la boule de pâte dans un moule à tarte
- 7- Placer la pâte au four pour la cuire à blanc (120-150°)
- 8- Commencer à préparer la crème au citron
- 9- Mettre le jus de citron dans la casserole + le sucre + la maïzena à feu doux
- 10- A côté battre les 3 œufs
- 11- Les incorporer dans le mélange de citron et remuer
- 12- Oter la crème du feu quand elle s'épaissit
- 13- Laisser refroidir
- 14- Pour la meringue : monter les blancs avec une pincée de sel, quand ils commencent à être ferme ajouter le sucre glace
- 15- Disposer la crème au citron sur la pâte
- 16- Ajouter la meringue sur la crème
- 17- Enfournier la tarte à 120/150°C jusqu'à obtenir une meringue dorée
- 18- Déguster



CRUMBLE AUX POMMES

Préparation : 10 min

Durée totale : 45 min

Facile

Pour 6 pers

100 grammes	Beurre
120 grammes	Sucre roux
150 grammes	Farine
1 pincée	Sel
600 grammes	Pommes
1 cuillère à soupe	Jus de citron
1 cuillère à café	Cannelle en poudre



1 Préchauffer le four à 180°C.

2 Mettre 100 grammes de beurre, 80 grammes de sucre roux, 150 grammes de farine et 1 pincée de sel dans le Thermomix. Mélanger **10 sec/vitesse 6**.

3 Transvaser le contenu du Thermomix dans un récipient et réserver.

4 Mettre 600 grammes de pommes épluchées et coupées en morceaux, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 grammes de sucre roux et 1 cuillère à café de cannelle en poudre dans le Thermomix. Mélanger **2 sec/vitesse 4**.

5 Cuire **5 min/100°C/vitesse 1** sans le gobelet doseur.

6 Transvaser le contenu du Thermomix dans un plat à gratin beurré.

7 Répartir le crumble précédemment préparé sur les pommes.

8 Mettre dans le four pendant 30 min à 185°C.

9 Servir chaud.

+

+

LA RECETTE PREFEREE DE MARTIN

LASAGNES A LA BOLOGNAISE

A la maison, nous réalisons cette recette dans un Thermomix® , bien entendu elle est aussi réalisable sans.

Pour faire plaisir à tout le monde, nous la réalisons de 2 façons :

- Avec des pâtes fraîches,
- Avec des courgettes.



INGREDIENTS

- 200 g de parmesan

La sauce bolognaise

- 400 g de légumes variés (carottes, courgettes et oignons), coupés en morceaux
- 30 g d'huile d'olive extra vierge
- 800 g d'un mélange de viandes hachées, mi-porc mi-bœuf
- 100 g de vin blanc sec
- 400 g de tomates concassées en conserve
- 1 bouillon à cuisiner de Pot au feu dégraissé

La sauce béchamel

- 1000 g de lait
- 80 g de beurre mou, en morceaux
- 120 g de farine de blé
- Sel, à ajuster en fonction des goûts
- Poivre, à ajuster en fonction des goûts

L'assemblage

- beurre, pour le moule et la finition
- Feuilles de lasagnes fraîches
- Courgettes

PREPARATION



1. Couper les courgettes en tranches fines dans le sens de la longueur, les saler puis réserver.
2. Mettre le parmesan dans le bol et râper 15 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.

La sauce bolognaise

1. Mettre les légumes et l'huile d'olive dans le bol. Mixer 5 sec/vitesse 7 et rissoler 5 min/120°C/vitesse 2.
2. Ajouter le mélange de viandes hachées dans le panier cuisson, mettre le surplus dans le bol, et rissoler 8 min/120°C/sens inverse/vitesse 1.
3. Ajouter le vin blanc sec et mijoter 5 min/Varoma/sens inverse/vitesse 1.
4. Ajouter les tomates concassées, le bouillon de pot au feu, puis mijoter 20 min/100°C/sens inverse/vitesse mijotage.
5. Verser le contenu du panier dans le bol puis mixer 3s/sens inverse/vitesse 4.
6. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.

La sauce béchamel

1. Mettre le lait, le beurre, la farine, le sel et le poivre dans le bol puis cuire 12 min/100°C/ vitesse 3.

L'assemblage

1. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer légèrement un plat à gratin et réserver.
2. Couvrir le fond du plat d'une fine couche de sauce bolognaise. Ajouter une couche de feuilles de lasagne, couvrir d'une nouvelle couche de sauce bolognaise, saupoudrer d'un peu de parmesan râpé et couvrir d'une couche de sauce béchamel. Répéter jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de sauce béchamel, saupoudrer avec le reste de parmesan.
3. Pour le plat aux courgettes, suivre l'étape 2 en remplaçant les feuilles de lasagnes par des tranches de courgettes.
4. Enfourner et cuire 30-40 minutes à 180°C. En fin de cuisson, laisser reposer 15-20 minutes avant de couper en parts et de servir.



Tarte aux pommes façon « fleur »

Ingrédients :

- 10 pommes
- 1 pâte feuilletée

Préparation de la compote :

Eplucher 5 pommes et les couper en petits cubes. Ensuite, faire cuire dans une casserole les morceaux de pommes avec un peu de sucre. Et mixer pour avoir une compote onctueuse.

Préparation de la tarte :

Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Puis, mettre la compote au fond. Eplucher les 5 autres pommes et les couper en tranches. Les disposer en cercle du plus grand au plus petit sur la compote en les intercalant pour créer une fleur.

Saupoudrer de sucre roux et rajouter des petits copeaux de beurre.

Puis mettre la tarte au four à 180° pendant 45 min dans un four.



Bon appétit

Paul BALAVOINE

QUICHE LORRAINE

par Maël

Ingrédients

Pâte brisée : 250 g de farine, 190 g de beurre, 1 pincée de sel, 5 cl d' eau

Appareil à quiche : 2 œufs entiers , 2 jaunes œufs , 25 cl lait, 25 cl de crème, sel, lardons et fromage râpé.

Préparez la pâte :

1/ Mélangez la farine, le beurre et le sel.
Puis ajoutez l'eau et mélangez encore.
2/ Formez une boule et mettez une heure au frais .



Préparez l'appareil :

3/ Mélangez les œufs, le lait, la crème et le sel.



4/ Étalez la pâte brisée, 5/ la mettez dans le moule, la précuire 15min, puis garnir 6/ avec les lardons, l'appareil et le fromage.



Faites cuire 35 min à 180°C .

6/ Dégustez



TARTE FONDANTE AU CHOCOLAT

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 pâte sablée
- 200 g de chocolat à pâtisserie
- 150 g de crème fraîche liquide
- 50 g de lait
- 1 oeuf

Préparation :

Il ne faut pas laisser le chocolat trop cuire, sinon ce serait un peu sec, c'est comme un fondant mais avec une pâte.

Beurrer un plat à tarte démontable de 20 cm de diamètre environ, et disposer la pâte dedans, et laisser reposer environ 1 h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7), et cuire le fond de tarte pendant 10 min.

Pendant ce temps, couper le chocolat en très petits morceaux et faire bouillir la crème et le lait dans une casserole.

Ajouter le chocolat en morceaux, retirer du feu, et mélanger au fouet pour obtenir une masse bien lisse.

Ajouter ensuite un oeuf entier battu, et bien mélanger.

Verser cette préparation sur le fond de tarte précuit.

Faire cuire 15 à 18 min dans le four préchauffé à 150°C (th 5), la crème devant être légèrement prise, mais encore tremblotante.

Pour servir, retirer le cercle et éventuellement la plaque à tarte.
Servir tiède ou froide.





les Mikados de Chloé



Ingredients

- 200 g de chocolat noir pâtisier
- 1 tube de perles de sucre colorées

Pour la pâte à sablés

- 150 g de beurre
- 90 g de sucre glace
- 1 œuf
- 230 g de farine
- 1 pincée de sel

30 g de poudre d'amandes

Les graines d'une gousse de vanille



GÂTEAU YAOURT

Voici la recette du gâteau préféré d'Axel !

Ingrédients:

- 3 œufs
- 1 yaourt nature
- 1 sachet de levure
- 2.5 pots de yaourt vides de farine
- 1.5 pot de yaourt vide de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 pot de yaourt d'huile



- 1 Mettre dans cet ordre un pot de yaourt nature, la farine, le sucre, le sucre vanillé et mélanger.
- 2 Rajouter les 3 œufs, mélanger.
- 3 Mettre l'huile, mélanger et ajouter le sachet de levure.
- 4 Mélanger encore, la pâte doit être lisse.
- 5 Verser la pâte dans un plat en silicone.
- 6 Mettre au four 30 min à 180°C



LES CRÊPES



Le gâteau aux amandes de Jeanne Christophe

Ingrédients :

125 g de poudre d'amandes

100 g de farine

200 g de sucre

125 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

6 œufs (les blancs)



Recette :

- 1- Mélanger la poudre d'amandes, la farine, le sucre et le sucre vanillé
- 2- Séparer les blancs des œufs et les incorporer au mélange
- 3- Faire fondre le beurre et mélanger le tout délicatement
- 4- Transférer dans un moule à manqué (beurré et fariné) ou des petits moules individuels type financiers
- 5- Faire cuire 25 minutes environ au four à 180°C jusqu'à ce que le gâteau soit doré, ou 15 minutes pour des individuels.
- 6- Laisser refroidir
- 7- Pour décorer : faire un glaçage (sucre glace + eau) et y déposer des vermicelles colorés.

Bonne dégustation !

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (au THERMOMIX)

INGRÉDIENTS

- 100 grs de chocolat noir en morceaux
- 60 grs de noix en poudre
- 90 grs de flocons d'avoine
- 130 grs de beurre
- 100 grs de sucre
- 100 grs de sucre roux
- 1 œuf
- 2 c. à café de sucre vanillé
- 130 grs de farine
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de sel

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

1. Allumer le four à 180°C

2. Placer le chocolat noir et poudre de noix dans le bol, mélanger **2-3 seconde vitesse 6**. Mettre dans un récipient

3 Verser les flocons d'avoine dans le bol et mixer **3/sec vitesse 8**. Mettre dans un autre récipient.

4. Mettre le beurre, les sucres, l'œuf et le sucre vanillé dans le bol et mixer **2mn vitesse 3**

5 Ajouter la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate, la levure chimique et le sel, **mixer 40 sec/vitesse 4**

6. Introduire les pépites de chocolat et les noix dans le bol et mixer **30 sec/vitesse 2**.

7. Munissez-vous d'une cuiller à glace et remplissez-là (mais pas trop) afin de façonner les cookies. (Ne serrer pas trop les boules de pâtes car à la cuisson celles-ci vont s'étaler)

8. Enfourner dans un four chaud durant 10 min. laissez refroidir avant de les mettre dans une boîte hermétique.

Bonne dégustation.

Camille



TARTE CAMEL AU BEURRE SALE DE Mme TRICHEREAU

Pour le défi cuisine, j'ai décidé de faire une tarte caramel au beurre salé, dessert préféré de toute la famille Trichereau.

Ingrédients pour faire la pâte :

300 g de farine
160 g de beurre
80 g de sucre
1 œuf
1 pincée de sel

Ingrédients pour faire le caramel :

25 cl de crème entière
150 g de sucre
60 g de beurre demi-sel



Pour faire la pâte :

- 1) Mélanger les ingrédients nécessaires pour faire la pâte et malaxer.
- 2) Rouler la pâte en boule, l'envelopper dans du film étirable et laisser reposer 30 min au réfrigérateur.
- 3) Etaler la pâte, la faire cuire à blanc 15 à 20 min à 170°C.

Pour faire le caramel :

- 1) Faire fondre le sucre, seul, dans une casserole à fond épais (4min environ). Lorsqu'il est couleur caramel, retirer du feu immédiatement au risque d'être brûlé.
- 2) Y ajouter, hors du feu, le beurre et le laisser fondre. Ne pas s'inquiéter si le caramel devient dur et solide.
- 3) Y ajouter ensuite la crème, et mélanger à nouveau sur feu doux, pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
- 4) Disposer le caramel dans le fond de tarte cuit.
- 5) Laisser refroidir et mettre au frais pendant au moins 2h.

BONNE DEGUSTATION !!!