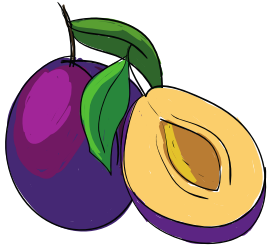




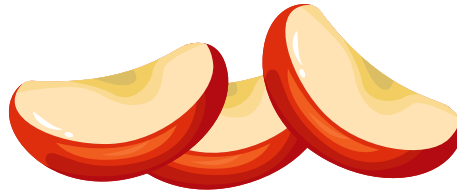
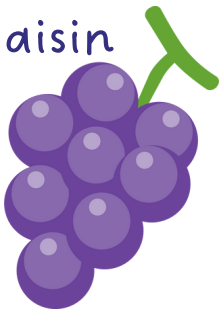
Fruits



Prune

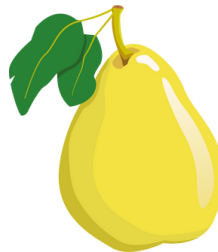


Raisin



Pomme

Clémentine



Poire

Pensez également aux
fruits secs !

Noix, noisettes,
amandes



Fruits
séchés



Et aux compotes maison !

Compote

Crêpes

500g de farine



5 oeufs



3 cuillères
à soupe de
sucre



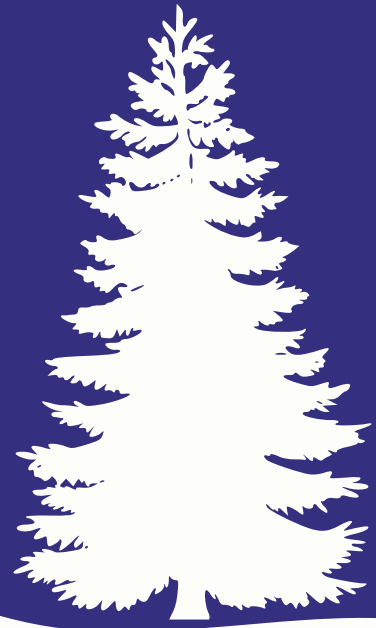
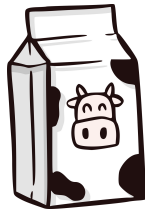
1 pincée de
sel



80g de
beurre



50 cl de lait



1. Dans un saladier, mélangez la farine, les œufs, le sucre, une pincée de sel et ajoutez un peu de lait jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
2. Incorporez ensuite petit à petit le restant du lait.
3. Faire fondre le beurre et ajoutez-le au mélange.
4. Couvrez et laissez reposer 1 heure.
5. Faire cuire les crêpes dans une poêle très chaude et servez les accompagnées de sucre, chocolat ou confiture.

Bonne dégustation !

Les gaufres

125 g de farine



4 œufs



130 g de
beurre



15cl de lait



1/2 bâton de
vanille



80 g de
sucre



10 cl de
crème
fleurette



1 pincée de
sel



1. Préparer

Faire fondre 80g de beurre. Réservez. Portez à ébullition le lait et la crème avec le demi bâton de vanille, laissez tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre en poudre et la pincée de sel.

Ajoutez les jaunes des 4 œufs.

2. Mélanger

Filtrez le lait et la crème puis incorporez-les au mélange précédent, petit à petit. Ajoutez ensuite le beurre fondu. Travaillez le tout jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. Montez les blancs des œufs en neige et incorporez les délicatement à la préparation.

3. Cuire

Beurrez le fer à gaufres puis faites le chauffer. Versez la pâte et faites cuire 6 à 8 min. Saupoudrez de sucre glace et dégustez chaud.

Bonne dégustation !



Pain d'épices



250 g de
farine



300 g de
Miel



100g de
beurre



2 oeufs



5g de
Levure



50g
d'amandes
en poudre

10 g de
bicarbonate
de soude

1 pincée de
sel



3 c. à café
de mélange
d'épices pour
pain d'épice



1. Préparer

Préchauffer votre four à 170°C. Beurrez et farinez le moule. Dans la casserole, portez à frémissements le miel avec le beurre. A la première ébullition, ôtez la casserole du feu.

2. Mélanger

Tamisez la farine avec la levure, puis ajoutez les amandes, le bicarbonate de soude, toutes les épices et le sel. Creusez un puits et versez-y le mélange chaud de miel et de beurre. Mélangez. Incorporez les œufs un à un.

3. Enfourner

Verser dans le moule et faites cuire au four pendant 10 minutes, puis couvrez d'une feuille de papier d'aluminium. Poursuivez la cuisson 30 minutes à 150°C. Laisser refroidir et dégustez le lendemain.

Bonne dégustation !

Les sablés préférés des lutins

250 g de farine



1 œuf +
1 jaune d'œuf



125 g de
beurre



1 sachet de
sucre vanillé



125 g de
sucre



1 pincée de
sel



1. Tamisez la farine. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre froid coupé en petit morceaux et travaillez du bout des doigts jusqu'à obtention d'une poudre. Incorporez l'œuf entier et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Rassemblez la pâte en boule, emballez-la dans du film alimentaire et réservez-la 1 heure au réfrigérateur.

2. Préchauffez votre four à 160°C. Abaissez la pâte, puis découpez-la à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes. Détaillez les biscuits à l'emporte pièce jusqu'à épuisement de la pâte.

3. Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Délayez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau et dorez les sablés avec un pinceau. Faites cuire au four pendant 15 minutes.

Bonne dégustation !

Muffins aux poires

125 g de
beurre mou



2 œufs



125 g de
sucre



85g de
poudre
d'amande



1/2 paquet
de de
Levure



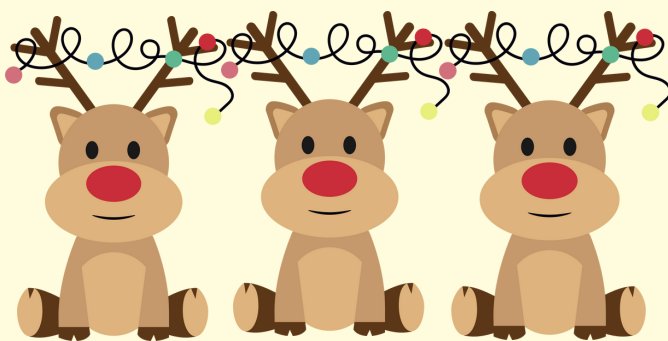
175g de farine



grosses poires



100 ml de lait



1. Posez vos empreintes sur une plaque alu et disposez une caissette en papier dans chaque empreinte. Réservez.

2. Travaillez le beurre mou avec le sucre en poudre. Une fois le mélange crémeux, ajoutez les œufs puis la farine, la levure, la poudre d'amande et le lait.

3. Préchauffez le four à 180°C. Coupez les poires en cubes. Versez la pâte dans les caissettes en papier et posez des morceaux de poires sur chaque muffin, sans les enfoncer, ils doivent dépasser.

4. Mettre au four pour 20 min à 25 min.

Bonne dégustation !