

Cannelés

proposés par Marie-Claire

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 1/2 goussier de vanille
- 1 c. à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre doux
- 1 pincée de sel

Boules à cannelés

- Faire bouillir le lait avec
la farine de sarrasin et le beurre.

- Mélanger la farine, le sucre
et les œufs.

et verser le lait bouillant

- Laisser refroidir. Ajouter le rhum.

- Laisser reposer 1 h au réfrigérateur

- Cuisson 12' à 240°

ou 20' à 220° (moules
silicone)

Puis 1h à 180°.

Craquelés au chocolat Proposés par Danielle

Pour 30 craquelés

210 g farine

1 càc de levure chimique

100g de sucre + 100g de sucre (glace)

200g chocolat noir

50 g de beurre demi-sel en cubes

2 œufs

Sel, vanille liquide

Mettre le sucre glace dans une assiette creuse. Réserver. Faire fondre le beurre et le chocolat. Dans un saladier, placer les œufs, les 100g de sucre restant, la vanille, le sel, la farine et la levure. Leur ajouter le chocolat fondu et former une boule. La mettre au frais 30mn. Préchauffer le four à 170. Former des boules de la taille d'une noix et les rouler dans le sucre glace avant de les poser sur la plaque de four.

Cuire 10 à 15mn et laisser refroidir sur une grille.

Danielle

CROQUANTS AUX AMANDES, NOIX, PISTACHES proposés par Catherine

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 250g de farine
- 1 cuillerée à soupe de fleur d'oranger
- 125g de fruits secs entiers

Mélanger les ingrédients dans l'ordre indiqué

Faire des bandes de pâte sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé

Cuire à 180° (thermostat 6)

Couper en lamelles dès la sortie du four



Ingrédients: (pour 10 petits gâteaux) / [Recette proposée par Monique](#)

- 100g de coco râpée
- 40g de farine
- 80g de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 80g de beurre fondu
- 10 fraises

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180°C.
 2. Mélanger la farine, le sucre et la coco râpée. Ajouter ensuite les blancs d'œufs et mélanger au fouet, ajouter enfin le beurre fondu en continuant de fouetter.
 3. Verser la préparation dans des moules type muffins puis ajouter une fraise au centre de chaque gâteau.
 4. Enfourner environ 15 minutes en surveillant la cuisson. Laisser refroidir puis démouler.
-

PAIN AUX RAISINS / proposé par Yvette

2 ROULEAUX DE PATES FEUILLETEES

300 G DE CREME PATISSIERE BIEN FROIDE

140 G DE RAISINS SECS

SUCRE FIN

ETALER LA PATE FEUILLETEE

METTRE LA CREME PATISSIERE DESSUS (1 A 2 MM)

AJOUTER LES RAISINS SECS

ROULER LA PATE EN SERRANT

DECOUPER DES TRONCONS DE 1.5 A2 CM

DORER AU JAUNE D ŒUF ET METTRE UN PEU DE SUCRE

FAIRE CUIRE ENVIRON 15 MIN A 180°

Yvette



Palets de dames

Proposées par Mauricette

préparation: 15 mn.

Cuisson: 7 mn. par journée 1h6
pour 6 pers.

60g de beurre ramolli.

60g de sucre semoule

1 œuf. entier.

80g de farine

50g de raisins secs

1 c.a Soupe de Rhum.

10g de beurre pour graisser la tôle



Lavez les raisins et faites les macérer quelques heures dans le rhum.

- Mélangez le beurre ramolli avec le sucre, puis l'œuf et la farine.

- Egouttez les raisins.

- Beurrez un tôle à pâtisserie, déposez la pâte en petit tas, à la petite cuillère en égalisant avec le dos de la cuillère de façon à obtenir des fonds de pâte de 5 cm de diamètre environ. Déposez quelques raisins sur chaque palet et cuisez à feu moyen dth 6, pendant 7 mn. environ, jusqu'à ce que le bon soit bien doré. Décollez à l'aide d'une spatule et laissez refroidir sur une grille. Cuisez ainsi plusieurs fournées.

Recette pour une trentaine de cookies moelleux [proposés par Mélody](#)

Préparation : 10 minutes

Pour 10 cookies

- 100g de pépites de chocolat
- 1 c à c de levure
- 1/2 c à c de sel
- 150g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 50g de sucre (recette originale 85g)
- 50g de beurre (recette originale 75g)

Préparation

ÉTAPE 1 :

Ramollir le beurre au micro-ondes (mais pas le faire fondre).

Mélanger beurre, œuf, sucre et sucre vanillé. Ajouter la farine, le sel et la levure petit à petit, puis les pépites de chocolat.

ÉTAPE 2 :

Faites de petites boules, les mettre sur du papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 10 à 12 min (suivant la texture que vous désirez, moi j'aime quand c'est très moelleux).



ROCHERS A LA NOIX DE COCO Proposés par Christiane

24 PETITS ROCHERS

½ BLANCS D'OEUF

150g DE NOIX DE COCO RAPEE

150g DE SUCRE BLANC + 2 SACHETS SUCRE VANILLE

BATTRE LES BLANCS AU FOUET MANUEL

AJOUTER LE SUCRE ET LA NOIX DE COCO

BIEN MELANGER

IL FAUT QUE LA COMPOSITION SOIT FERME

SANS ETRE TROP SECHE

REPLIR A LA DOUILLE VOS PETITS MOULES EN PAPIER OU SILICONE

CUISSON A FOUR CHAUD 180° PENDANT 15 / 20 MN A SURVEILLER

UNE FOIS FROIDI ON PEUT LES ENROBER DE CHOCOLAT FONDU

UN DELICE !!!