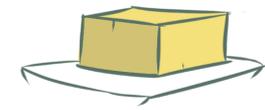


Cookies sticks aux pépites de chocolat



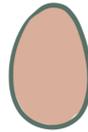
INGRÉDIENTS



115g de beurre mou



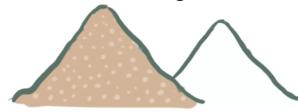
150g de farine



1 œuf



1/2 cc de sel



85g de sucre blanc

85g de sucre roux



1 cc d'extrait de vanille
ou une gousse



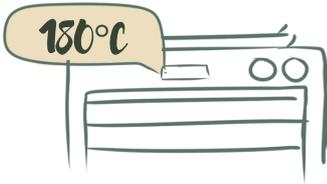
100g de pépites de
chocolat



1 cc de levure chimique

UN JOUR UN JEU

PRÉPARATION



Préchauffe ton four à
180°C



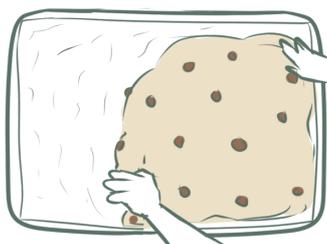
Mélange les sucres avec
le beurre mou et l'œuf.



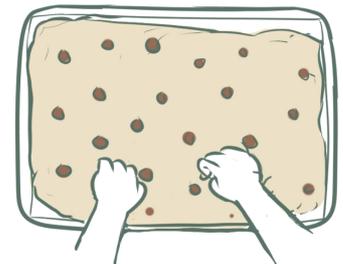
Ajoute la farine et la
levure. Puis mélange.



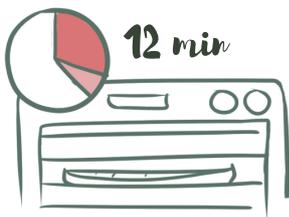
Ajoute les pépites de
chocolat ainsi que la vanille.



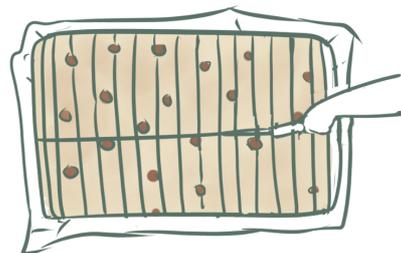
Étale la pâte sur une
feuille de papier sulfurisé.



Aplatis la pâte sur une
épaisseur de 1cm environ.



Enfourne pour 12 minutes
environ.



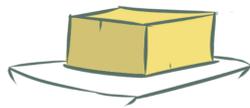
Laisse refroidir 5 min puis
découpe les bandes.



Régale toi !

GÂTEAU AU CHOCOLAT ARAIGNÉE

INGRÉDIENTS



125g de beurre



150g de sucre



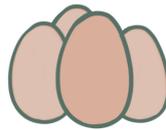
2 amandes



200g de chocolat



60g de farine



4 œufs



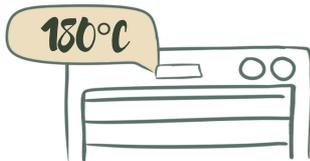
1 paquet de Mikado



1 sachet de levure chimique

UN JOUR UN JEU

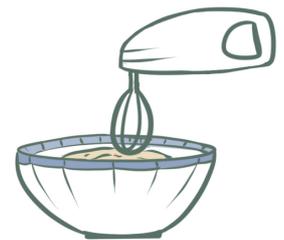
PRÉPARATION



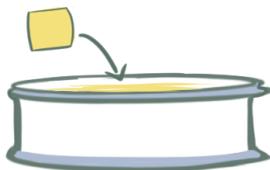
Préchauffe ton four à 180°C



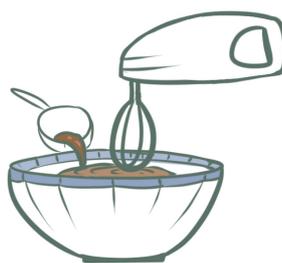
Fais fondre le chocolat au bain-marie.



Dans un saladier, mélange les œufs et le sucre.



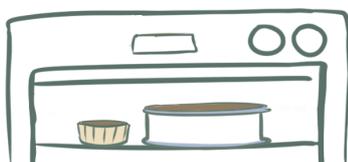
Ajoute-le beurre au chocolat, mélanger.



Ajoute le mélange chocolat/beurre à l'appareil ainsi que la farine et la levure.



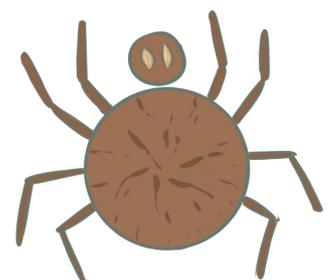
Verse l'appareil dans un grand et un petit moule.



Enfourne pour 25 à 30 minutes environ.



Laisse refroidir 10 min puis ajoute les mikados.



N'aies pas peur et mange-la !

RECETTE DES CRÊPES



INGRÉDIENTS



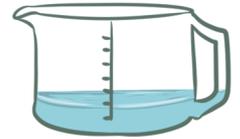
200g de farine



20g de beurre fondu



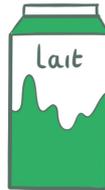
40g de sucre



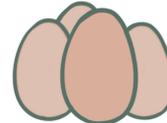
60g d'eau



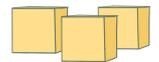
2g de sel



1/2 L de lait



4 oeufs



du beurre mou pour la poêle

UN JOUR UN JEU

PRÉPARATION



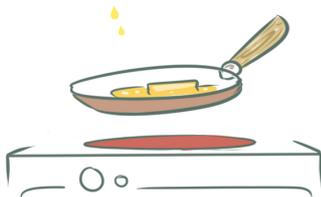
Fouette les oeufs avec le sucre et le sel.



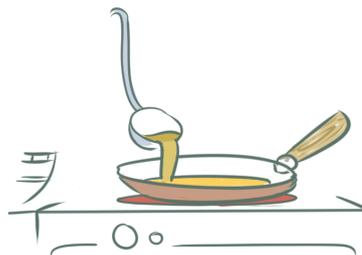
Ajoute la farine, mélanger.



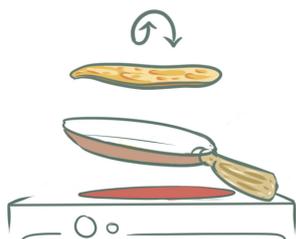
Ajoute petit à petit le lait mélangé à l'eau, fouette. Fais fondre le beurre, ajoute-le et mélange à nouveau.



Dans une poêle chaude, mets un peu de beurre.



Puis verse un peu de pâte à crêpes.



Une fois le premier côté cuit, retourne la crêpe.



Empile les crêpes sur une assiette.



Bonne dégustation !

SABLÉS DE NOËL



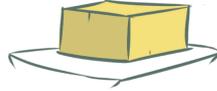
INGRÉDIENTS



250g de farine



1 grosse pincée de sel



125g de beurre mou



de la vanille ou fleur d'oranger (facultatif)



1 œuf



1 cc de levure chimique



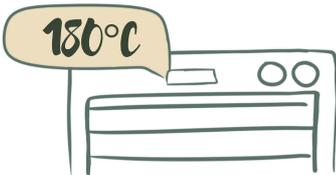
125g de sucre



cannelle (facultatif)

UN JOUR UN JEU

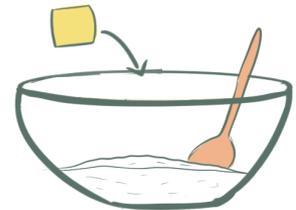
PRÉPARATION



Préchauffe ton four à 180°C



Mélange la farine, le sucre, le sel et la levure + les épices (facultatif).



Ajoute le beurre en petits morceaux, mélange.



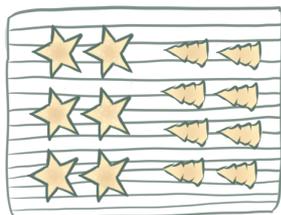
Ajoute l'œuf et mélange à la main puis mets au frais (1h minimum).



Farine le plan de travail et étale la pâte sur 1/2 cm.



Découpe les biscuits à l'aide d'un emporte-pièces.



Place les biscuits sur une plaque de cuisson et enfourne pour 10/15 minutes.



Laisse refroidir les sablés. Décore-les comme tu veux.



Régale-toi !

SAPIN FEUILLETÉ de NOËL



INGRÉDIENTS



2 pâtes feuilletées



1 œuf



Pâte à tartiner
(Nutella ou autre)

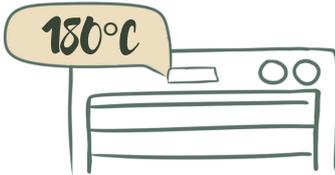
Pépites de chocolat /
dragibus / smarties
pour décorer



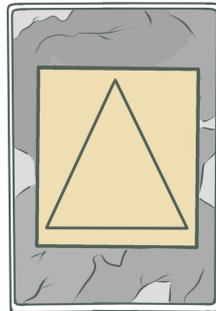
sucre glace
pour la déco

UN JOUR UN JEU

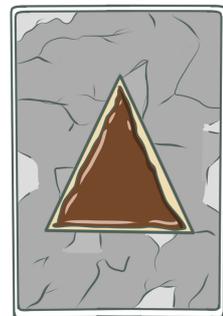
PRÉPARATION



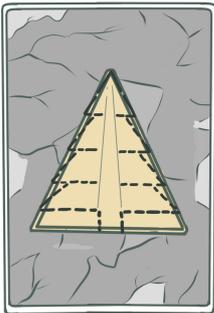
Préchauffe ton four à
180°C



Déroule la lère pâte en la
laissant sur sa feuille de
papier cuisson.



Étale du Nutella sur toute la
surface et couvres avec la 2e
pâte feuilletée.



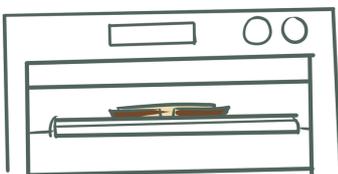
À l'aide d'un couteau,
découpe la pâte de façon à
former un sapin



Enroule chaque lamelle en
torsade.



À l'aide d'un pinceau, dore le
sapin avec l'œuf battu



Enfourne pour 20/25
minutes.

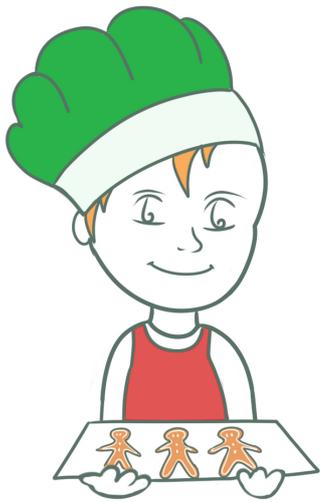


Décore ton sapin avec du
sucre glace, des dragibus
ou autre.



Régale-toi !

BONHOMME DE PAIN D'ÉPICES



INGRÉDIENTS



300g de farine



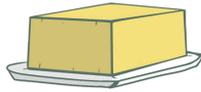
1 cc de levure



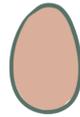
1 cc de cannelle
en poudre



80g de sucre



125g de beurre
mou



1 gros oeuf



100g de sirop
d'érable ou de
miel d'acacia

UN JOUR UN JEU

PRÉPARATION



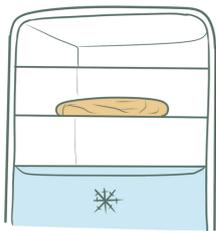
Mélange le beurre mou
avec le sucre et le sirop
d'érable dans un saladier
ou à l'aide d'un robot.



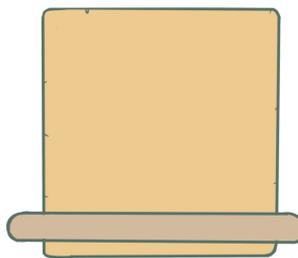
Incorpore l'oeuf battu
peu à peu.



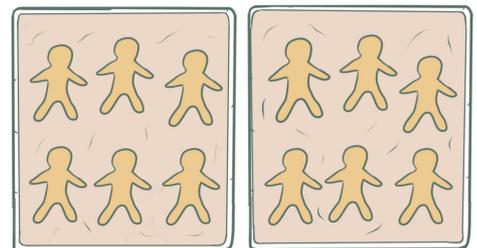
Mélange la farine avec la
cannelle et la levure. Ajoute-
les ensuite au mélange.



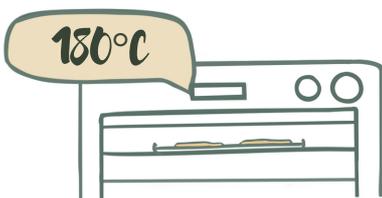
Filme la pâte et réserve-
la au frigo 30min.



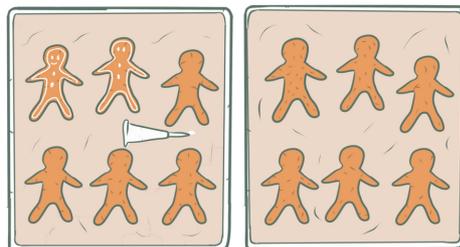
Étale la pâte sur un plan
de travail fariné.



Découpe les biscuits à l'aide
d'un emporte-pièces bonhomme.



Enfourne pour 10 à
15 minutes dans un four
préchauffé à 180°C.



Une fois refroidis, décore les
biscuits avec du glaçage blanc.



Miam miam

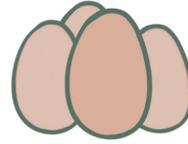
MOUSSE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS



150g de chocolat noir
pâtissier



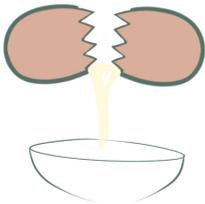
4 œufs



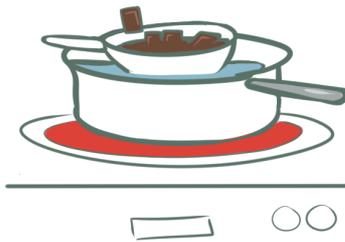
30g de sucre vanillé

UN JOUR UN JEU

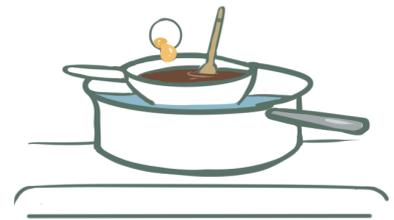
PRÉPARATION



Sépare le blanc des
jaunes.



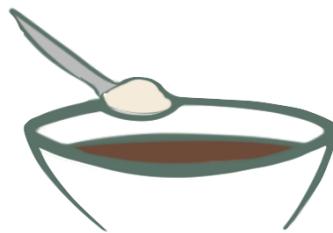
Fais fondre le chocolat
au bain-marie.



Hors du feu, ajoute les
jaunes et le sucre vanillé.



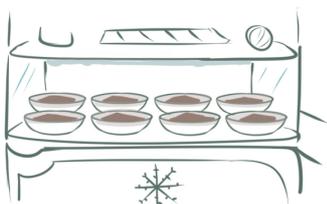
Bats les blancs en neige.



Et ajoute-les délicatement
au chocolat avec une spatule.



Verse le mélange dans des
verrines ou dans des bols.



Mets le tout au frais 1 heure
minimum.



Bonne dégustation !

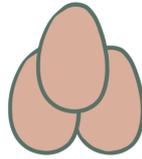
GALETTE DES ROIS



2 pâtes feuilletées



125g de poudre d'amande



2 oeufs +
1 oeuf pour la dorure

INGRÉDIENTS



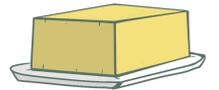
1 fève ou une amande



100g de sucre



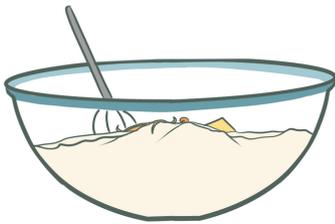
quelques gouttes d'extrait d'amande (facultatif)



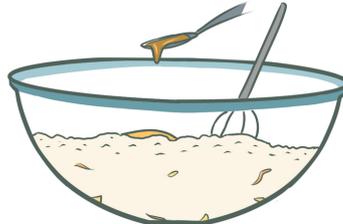
100g de beurre mou

UN JOUR UN JEU

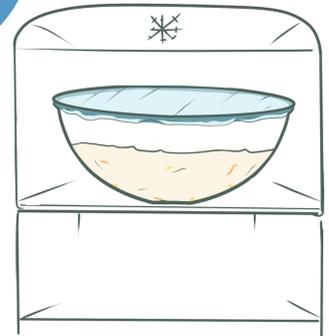
PRÉPARATION



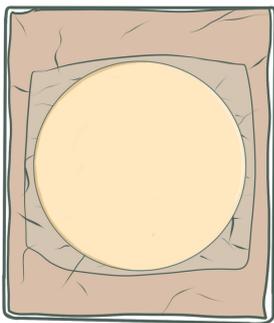
Dans un saladier, mélange le beurre mou avec le sucre et la poudre d'amande.



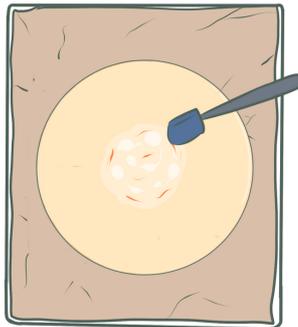
Ajoute les oeufs battus petit à petit et l'extrait d'amande, mélange.



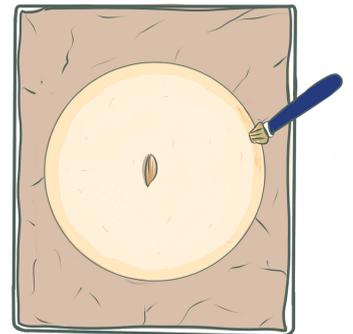
Filme et mets la crème d'amande au frais.



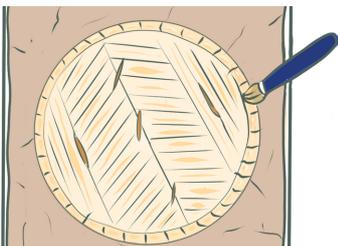
Déroule une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



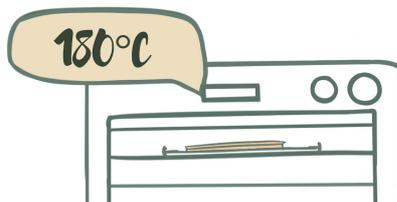
Verse la crème d'amande au centre.



Humidifie les bords à l'aide d'un pinceau et pose la fève.



Pose la 2e pâte dessus, dessine un motif à l'aide d'un couteau, dore avec l'oeuf.



Enfourne pour 30 à 40 minutes dont 10 minutes à 220°C.



À moi la fève !

FINANCIERS



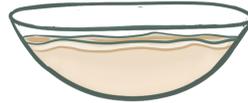
INGRÉDIENTS



60g de poudre d'amande



75g de beurre



4 blancs d'œuf



1 pincée de sel



40g de farine



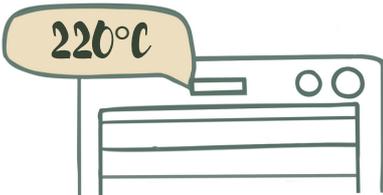
130g de sucre glace



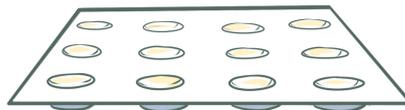
1 gousse de vanille

UN JOUR UN JEU

PRÉPARATION



Préchauffe le four à 220°C.



Beurre le moule à financiers ou à muffins si tu n'en as pas.



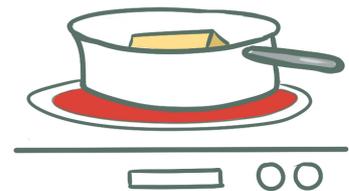
Dans un récipient, mélange la poudre d'amande, le sucre, la farine et la vanille.



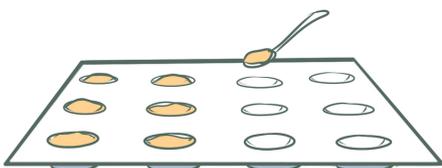
Dans un autre saladier, monte les blancs en neige avec une pincée de sel.



Ajoute les blancs petit à petit et délicatement dans le mélange précédent.



Fais fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes et ajoute-le à la pâte.



Verse l'ensemble dans ton moule.



Baisse la température du four à 180°C et enfourne pour 15 minutes environ.



Hum, trop bon !

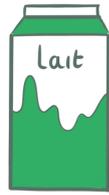
GAUFRES GOURMANDES



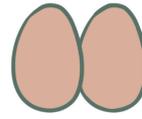
INGRÉDIENTS



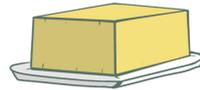
250g de farine



50cl de lait



2 oeufs



50g de beurre fondu



1 sachet de levure



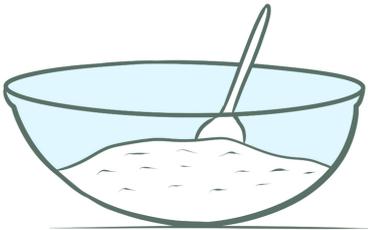
1 pincée de sel



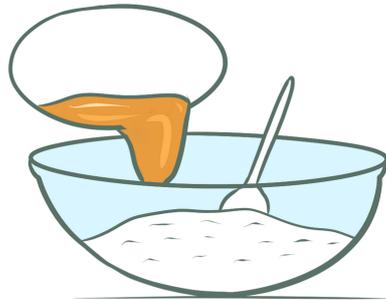
40g de sucre

UN JOUR UN JEU

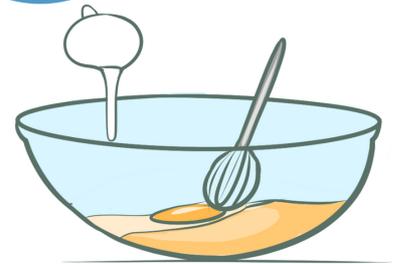
PRÉPARATION



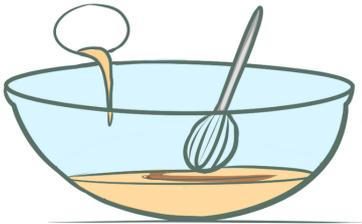
Mélange la farine, la levure et le sucre.



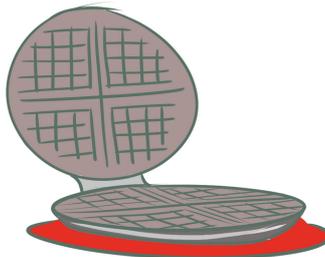
Ajoute les oeufs battus et mélange bien.



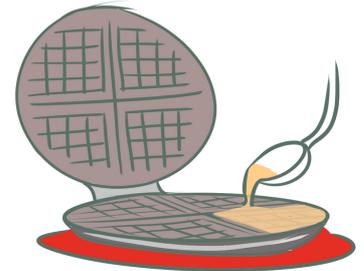
Ajoute peu à peu le lait avec un fouet.



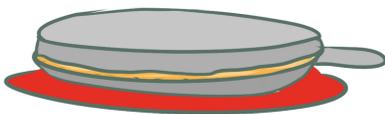
Incorpore le beurre fondu et la pincée de sel.



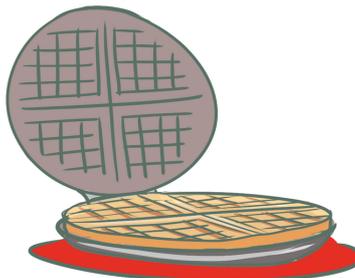
Préchauffe et graisse ton gaufrier.



Verse un peu de pâte dedans.



Laisse cuire quelques minutes (2 à 4 minutes selon le gaufrier).



Saupoudre de sucre glace, tartine-la de Nutella ou déguste là juste comme ça.



J'ai faim !