

Septiembre

Homemade

A VOS FOURNEAUX !

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2022



LES VOYAGES

PAGE 2

CHOCOLAT & BONBONS

PAGE 3

NOS AMIS LES FRUITS

PAGE 4

October

original !

PAGE 5



LES VOYAGES



Un pastel de nata, littéralement « pâtisserie à la crème », est une pâtisserie typique de la cuisine portugaise. Il s'agit d'une sorte de flan pâtissier, parfois dégusté tiède. La Fábrica dos pastéis de Belém utilise également le terme pastel de Belém

Pasteis de nata

- 250 g Pâte feuilletée
- 100 g Sucre semoule
- 4 Jaunes d'œufs
- 25 cl Crème fraîche
- 10 g Beurre (pour les moules)
- 1 Cuil. à café Farine (+ 10 g (plan de travail))
- 1 Zeste de citron non traité
- Sucre en grains



LES VOYAGES

PAGE 2

Étalez la pâte feuilletée le plus finement possible sur un plan de travail légèrement fariné, puis tapissez-en des petits moules à tartelettes profonds, d'environ 5 à 6 cm de diamètre, préalablement beurrés.

Laissez reposer 20 min au frais.

Préchauffez le four th. 8-9 (260 °C). Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le zeste de citron et délayez avec la crème. Versez le tout dans une casserole et portez à ébullition sur feu doux en remuant constamment.

Au premier frémissement, éteignez le feu. Laissez la préparation tiédir avant de la verser dans les moules. Enfournés 5 à 6 min à 260 °C, puis 10 min à 200 °C jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Dégustez encore tiède.

CHOCO BONBONS ET



Bonbons au chocolat

24 Chamallows®
100g Chocolat noir
2 cuil. à soupe Lait



CHOCOLAT & BONBONS

PAGE 3



Piquez trois Chamallows® sur des
petites brochettes à cocktail.

Cassez le chocolat en morceaux dans
une casserole. Ajoutez le lait et faites
chauffer à feu très doux en
mélangeant jusqu'à l'obtention d'une
texture lisse.

Trempez les brochettes dans le
chocolat. Placez-les sur une feuille de
papier sulfurisé, laissez refroidir et
prendre le chocolat. Décorez de
bonbons en forme de fleurs et de
lettres.

LES FRUITS !!!

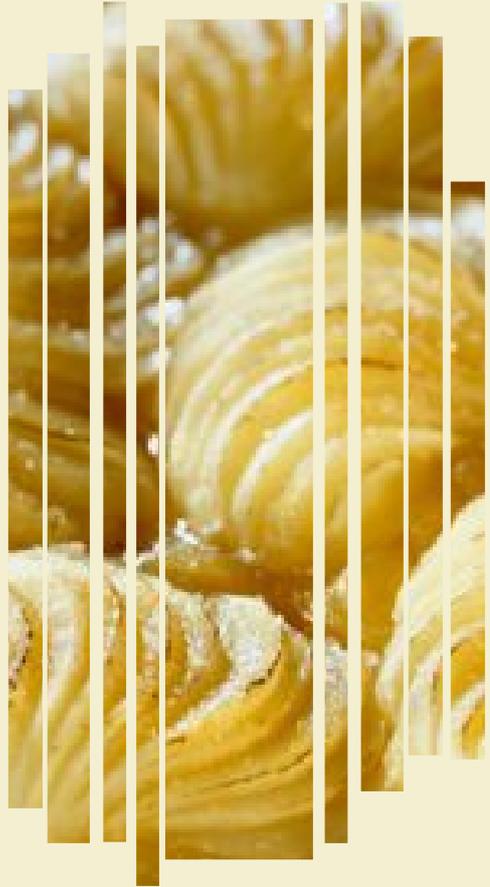


Tarte Pomme Poire

- 1 Rouleau de pâte sablée
- 5 Poires
- 200 g Compote de pomme
- 40 g Cassonade
- 40 g Beurre



September



Préchauffez le four à th 6 (180°C).

Étalez la pâte dans un moule à tarte, puis répartissez la compote de pommes sur le fond.

Épluchez et coupez les poires en quartiers puis en lamelles et répartissez-les sur la tarte. Saupoudrez de cassonade.

Déposez des noisettes de beurre et enfournez pour 45 min.

NOS AMIS LES FRUITS

PAGE 4

ORIGINAL!



Un gâteau marbré original sans ingrédients compliqués, une recette facile et inratable, top pour les enfants et les parents.

Mélanger les œufs puis ajouter le sucre, l'huile et la vanille. Ajouter progressivement la farine au mélange avec la levure et ajouter le lait.

Bien mélanger, diviser le mélange en deux moitiés, ajouter le cacao à la première moitié et ajouter un peu de lait liquide et la vanille, jusqu'à ce que la consistance du mélange soit appropriée et bien mélanger.

Beurrez (et farinez) un moule à cake.

Versez les deux préparations en alternance dans un moule beurré, puis mettez le moule dans le four à 180°C, pendant environ 40 min.

- 3 verres de farine
- 3 œufs
- 1 verre de sucre
- 1/4 verre d'huile
- 2 cuillères à soupe de levure chimique
- 1 verre de lait
- 3 cuillères à soupe de cacao
- Pincée de vanille

WOW!



NEXT →



×
THE
END
×