

HELLO
March

A VOS FOURNEAUX !

H O M E M A D E

MARS - AVRIL 2023

March

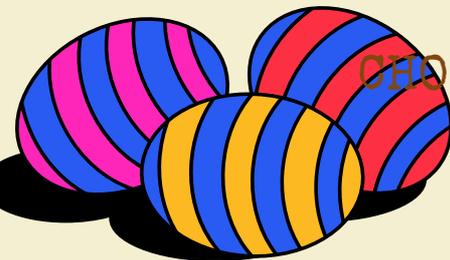


LES VOYAGES

PAGE 2

CHOCOLAT & BONBONS

PAGE 3



NOS AMIS LES FRUITS

PAGE 4

APRIL

original !

PAGE 5



LES VOYAGES



Cannolis à la ricotta, chocolat et orange confite

Préchauffez le four à 200 °C.

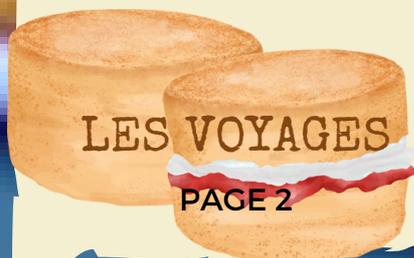
Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre, le sel. Rajoutez le beurre et mélangez le tout pour obtenir une sorte de sable. Rajoutez l'œuf préalablement battu avec le lait. Incorporez les myrtilles dans la pâte en essayant de ne pas les écraser.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 1,5 cm environ. Découpez des cercles de pâte en vous aidant d'un verre et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Battez le jaune d'œuf avec une cuillère d'eau et badigeonnez-en vos scones au pinceau. Enfournez 12 min. Dégustez tiède.



- 220 g Farine avec levure incorporée
- 75 g Beurre doux mou
- 60 g Sucre en poudre
- 5 cl Lait
- 1 Oeuf
- 1 Jaune
- 1 poignée Myrtilles
- 1 sachet Levure
- 1 pincée Sel



LES VOYAGES
PAGE 2



CHOCO



Gaufres liégeoises au chocolat et Smarties

Émietter la levure dans le bol et verser l'eau.

Chauffer 2 minutes/37°C/V2 (ou au micro-onde).

Ajouter tous les ingrédients sauf le sucre perlé et pétrir 3 minutes/bol/épi (vous pouvez faire cette étape à la main).

Laisser lever 2 heures dans le bol. Incorporer le sucre perlé délicatement et laisser encore lever 30 minutes.

Faire chauffer le gaufrier et faire de petits tas avec une grosse cuillère à soupe (un tas : une grosse cuillère à soupe).

Faire fondre le chocolat au bain-marie, napper les gaufres et parsemer de smarties.

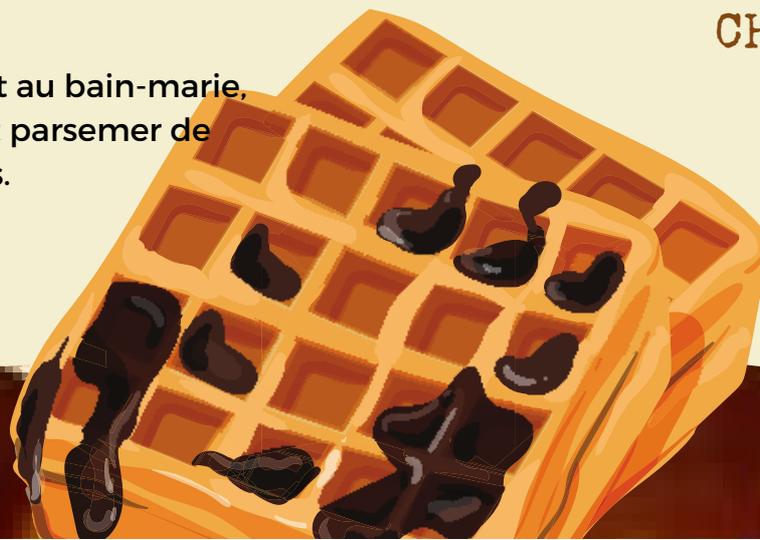


Ingrédients pour 8 personnes :

- 20 g de levure boulangère fraîche (ou 1 sachet de levure boulangère déshydratée)
- 200 g d'eau tiède
- 430 g de farine
- 125 g de beurre fondu
- 25 g de sucre glace
- 2 œufs entiers
- 1 c. à c. rase de sel
- 5 gouttes d'extrait de vanille
- 120 g de sucre perlé à chouquettes
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- mini-smarties

CHOCOLAT

PAGE 3



LES FRUITS !!!



Pudding aux pommes

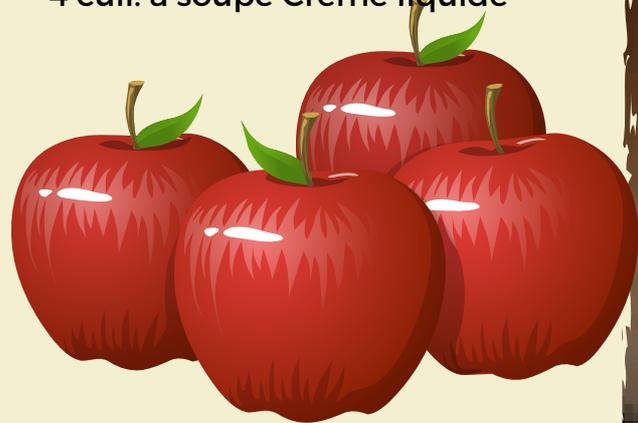
Pelez et coupez les pommes en cubes. Faites-les revenir dans 20 g de beurre. Saupoudrez-les de cannelle et de 40 g de sucre. Laissez caraméliser en remuant délicatement. Préchauffez le four th. 5/6 (160 °C).

Beurrez les tranches de pain de mie. Hachez-les grossièrement et déposez 1 cuil. à soupe dans des petits ramequins. Saupoudrez d'un peu de sucre, de crème anglaise et de pommes. Continuez à remplir chaque ramequin en alternant les ingrédients. Terminez par la crème anglaise saupoudrée de sucre.

Enfournez les ramequins 30 min et servez décoré de crème liquide fouettée.

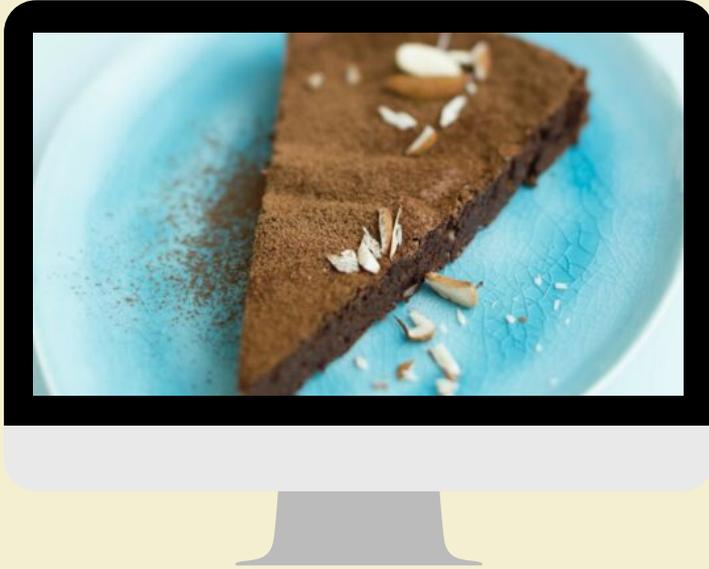


- 150 g Pain de mie en tranches(un peu rassis)
- 2 Pommes(reine des reinettes ou boskoop)
- 1 cuil. à café Cannelle
- 100 g Sucre de canne bio
- 25 cl Crème anglaise
- 60 Beurre salé
- 4 cuil. à soupe Crème liquide



NOS AMIS LES FRUITS

ORIGINAL!



Gâteau au Nesquik

- 5 Oeufs
- 200 g Chocolat noir pâtissier
- 200 g Beurre
- 160 g Sucre
- 1 cuil. à soupe Maïzena
- 3 cuil. à soupe Chocolat en poudre de type Nesquik
- 1 uil. à soupe Amandes entières
- 2 cuil. à soupe Farine pour le moule
- 10 g Beurre pour le moule
- Sel

WOW!



NEXT →

MAY

Cassez le chocolat en morceaux.
Faites-le fondre avec le beurre au bain-marie.
Hors du feu, ajoutez le sucre à votre chocolat et mélangez.

Ajoutez les œufs un à un et mélangez.

Ajoutez la Maïzena ainsi qu'un peu de sel et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrez et farinez un moule.

Versez-y votre pâte. Enfournez à 180 °C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Lorsque votre gâteau est à température ambiante, entreposez 2 heures au réfrigérateur.

Hachez grossièrement les amandes.

Au moment de servir, à l'aide d'une passoire fine, saupoudrez la surface de votre gâteau de chocolat en poudre.

Agrémentez la surface d'amandes hachées.

original!

PAGE 5



THE
END