# A VOS FOURNEAUX !

HOMEMADE

MAI -JUIN 2023

LES VOYAGES
PAGE 2

CHOCOLAT & BONBONS
PAGE 3

NOS AMIS LES FRUITS
PAGE 4

original !
PAGE 5

# LES VOYAGES

## Croissant de lune

Préchauffez le four à 160 °C.
Découpez les feuilles filo en 2 pour obtenir 20 rectangles.
Faites fondre 10 g de beurre puis mélangez-le dans un saladier avec les amandes en poudre, les amandes effilées, le sucre, l'eau de fleur d'oranger ,1 cuil. à soupe de miel et 1 cuil. à soupe de cannelle.
Faites fondre le beurre et la margarine ensemble. Beurrez au pinceau un moule rectangulaire allant au four. Déposez-y un rectangle de pâte, badigeonnez-le, et recommencez en superposant 6 autres rectangles. Étalez par-dessus les 3/4 de la préparation en tassant légèrement.
Poursuivez avec les 4 rectangles suivants, en badigeonnant chacun puis étalez le reste de la préparation. Terminez par les 10 derniers rectangles en badigeonnant les deux derniers puis ajoutez le miel sur le dessus. Parsemez des grains de sésame.
Piquez le feuilletage avec un cure-dents et incisez le feuilletage en croissants de lune en vous aidant d'un emporte pièce.
Enfournez 30 à 40 min. Laissez refroidir avant de découper en croissant de lune avec un emporte-pièce et de les déposer sur une assiette.

300 g Miel liquide
250 g Amandes effilées
125 g Amandes en poudre
90  Sucre en poudre
10 Feuilles filo
50 g Margarine
50+ 10 g de beurre
5 cuil. à soupe Eau de fleur d'oranger
2 cuil. à soupe Grains de sésame
1 cuil. à soupe Cannelle en poudre

# CHOCO

## Spritz

125 g Beurre pommade
50 g Sucre
130 g Farine
1 Blanc d'oeuf
200 g Chocolat noir

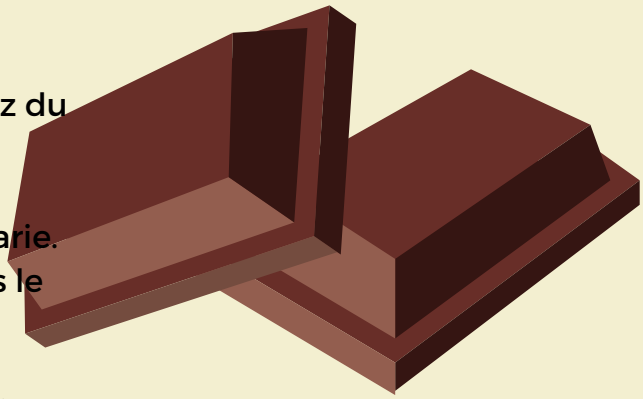
Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et plus clair. Ajoutez le blanc d'œuf et la farine puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Mettez la pâte dans 1 poche à douille. Faites des rosaces de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de silicone ou de papier sulfurisé.

Enfournez à 180 °C pendant 15 min. Sortez du four et laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Plongez une moitié de vos biscuits dans le chocolat fondu.

Laissez durcir avant de déguster vos spritz.



# LES FRUITITS !!!

## Cake aux framboises

Mettez les raisins secs dans un bol et recouvrez-les d'eau très chaude pour qu'ils se réhydratent.
Préchauffez le four à 180 °C.
Faites fondre le beurre coupé en morceaux dans une petite casserole.
Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure et le sel et creusez un puits.
Battez les 2 œufs entiers avec le sucre en poudre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Versez ce mélange dans le puits et mélangez doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
Égouttez les raisins et roulez-les dans la farine restante avant de les incorporer délicatement dans la pâte avec les framboises préalablement rincées à l'eau froide et égouttées.
Versez dans un moule beurré et enfournez environ 30 min.

180 g Framboises fraîches
50 g Raisins secs
110 g Beurre
110 g Sucre en poudre
110 + 10 g Farine
2 Oeufs
0,5 sachet Levure
1 pincée Sel
1 noisette Beurre en plus pour le moule

ORIGINAL !

BEST ORIGINAL

# Smoothie enfant

2 Bananes
400 g Mélange de fruits rouges(framboises, myrtilles, fraises)
1 Yaourt
60 cl Lait

Épluchez les bananes et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans le bol d'un blender.

Ajoutez les fruits rouges, le yaourt et le lait et mixez jusqu'à obtenir une boisson lisse et mousseuse.

Versez dans des verres et servez avec une paille.

WOW!

NEXT ➡

JUL

THE END