

HOMEMADE

OCTOBRE 2023



CUPCAKES FAÇON CHAUVE-SOURIS FEUILLETÉS MOMIES **AUX SAUCISSES**



TOURTE SUCRÉE À LA COURGE BUTTERNUT

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 COURGE BUTTERNUT 2 ROULEAUX DE PÂTE BRISÉE OU 500 G DE PÂTE BRISÉE MAISON 100 G DE SUCRE BLOND

4 ŒUFS

100 G DE POUDRE D'AMANDES 10 CL DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

1 CITRON

50 G DE CHAPELURE

30 G DE BEURRE

SUCRE GLACE



LA PREPARATION DE LA RECETTE

ÉPLUCHEZ LA COURGE ET ÔTEZ SES PÉPINS. COUPEZ-LA EN CUBES. FAITES FONDRE LE BEURRE DANS UNE GRANDE SAUTEUSE. FAITES CUIRE LES CUBES DE COURGE ENVIRON 25 MIN JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT BIEN TENDRES. 5 MIN AVANT LA FIN DE LA CUISSON, AJOUTEZ LE SUCRE BLOND. ÉCRASEZ À LA FOURCHETTE ET LAISSEZ REFROIDIR. IL FAUT QUE LE MÉLANGE SOIT UN PEU SEC.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180 °C. AJOUTEZ À LA PURÉE DE COURGE 3 ŒUFS ENTIERS BATTUS, LA CRÈME FRAÎCHE, LA POUDRE D'AMANDES.

PRÉLEVEZ LES ZESTES DU CITRON ET AJOUTEZ-LES. MÉLANGEZ BIEN.

ÉTALEZ UN DISQUE DE PÂTE DANS UNE TOURTIÈRE. SAUPOUDREZ DE CHAPELURE. GARNISSEZ AVEC L'APPAREIL À LA COURGE. DÉCOUPEZ DES BANDES DE 2 CM DANS LA DEUXIÈME PÂTE ET DISPOSEZ-LES SUR L'APPAREIL EN LES ENTRELAÇANT. PINCEZ BIEN LES REBORDS POUR SOUDER LES BANDES DE PÂTE À LA PÂTE DU DESSOUS. REPLIEZ LES REBORDS SUR EUX-MÊMES AVANT D'ENFOURNER. FOUETTEZ L'ŒUF RESTANT ET BADIGEONNEZ LA PÂTE AVEC. FAITES QUELQUES ENTAILLES DANS LA PÂTE. ENFOURNEZ POUR 40 MIN DE CUISSON. SAUPOUDREZ UN PEU DE SUCRE GLACE JUSTE AVANT DE SERVIR.





125 G DE FARINE
80 G DE SUCRE
80 G DE BEURRE POMMADE
60 ML DE LAIT
2 OEUFS
1/2 SACHET DE LEVURE
100 G DE CHOCOLAT NOIR PÂTISSIER
POUR LA DÉCORATION:
150 G DE CHOCOLAT NOIR
45 G DE BEURRE
6 OREO

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C.

FAITES FONDRE 100 G DE CHOCOLAT NOIR AU BAIN-MARIE.

MÉLANGEZ LE BEURRE AVEC LE SUCRE AU FOUET PUIS AJOUTEZ LES OEUFS UN PAR UN. QUAND LE CHOCOLAT EST BIEN FONDU ET LISSE, AJOUTEZ-LE À LA PRÉPARATION, FOUETTEZ À NOUVEAU. CONTINUEZ AVEC LA FARINE ET LA LEVURE. TERMINEZ PAR LE LAIT ET MÉLANGEZ-BIEN JUSQU'À CE QUE LA PÂTE SOIT HOMOGÈNE.

VERSEZ LA PÂTE DANS DES MOULES À CUPCAKES ET ENFOURNEZ POUR ENVIRON 20 MINUTES (VÉRIFIEZ LA CUISSON AVEC LA LAME D'UN COUTEAU).

PENDANT QUE LES CUPCAKES CUISENT, PRÉPAREZ LE GLAÇAGE : FAITES FONDRE 150 G DE CHOCOLAT NOIR AVEC LES 45 G DE BEURRE AU BAIN-MARIE. MÉLANGEZ BIEN.

PLACEZ LE GLAÇAGE DANS UNE <u>POCHE À DOUILLE</u> ET, LORSQUE LES CUPCAKES SONT CUITS ET REFROIDIS, DÉCOREZ LE SOMMET DES GÂTEAUX EN FORMANT UNE PETITE ROSACE.

COUPEZ CHAQUE BISCUIT OREO EN DEUX ET PLACEZ-LES POUR FORMER LES AILES DES CHAUVES-SOURIS. AJOUTEZ ENFIN LES YEUX EN SUCRE.



FEUILLETÉS MOMIES AUX SAUCISSES



LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

8 KNACKIS 1 ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE 1 JAUNE D'ŒUF OPTIONNEL : MOUTARDE

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

ÉTALEZ LA PÂTE FEUILLETÉE. RECOUVREZ-LA ÉVENTUELLEMENT DE MOUTARDE PUIS DÉCOUPEZ-LA EN FINES BANDES.

ENROULEZ CHAQUE SAUCISSE DANS UNE OU PLUSIEURS BANDES DE PÂTE FEUILLETÉE EN LAISSANT UN ESPACE POUR LE VISAGE.

DOREZ LA PÂTE AU JAUNE D'ŒUF DILUÉ DANS UN PEU D'EAU. UTILISEZ AUSSI LE JAUNE D'ŒUF POUR SOUDER LA BANDE DE PÂTE SUR ELLE-MÊME, AUX DEUX EXTRÉMITÉS DE CHAQUE SAUCISSE.

FAITES CUIRE ENVIRON 20 MINUTES À FOUR CHAUD (220° C, THERMOSTAT 7).



