

Gâteau Chamallows /Carambar



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 30 carambars
- 30 chamallows (marshmallows au Québec)
- 125 g de [beurre](#)
- 125 g de riz [soufflé](#)

Préparation de la recette :

Au bain-marie, faire cuire ensemble les chamallows, les carambars et le beurre.

Quand vous obtenez une pâte homogène, rajoutez le riz soufflé et placez le tout dans un plat en couronne.

Laissez refroidir pendant au moins 3h au réfrigérateur.

Remarques :

C'est un dessert assez consistant, à faire pour de nombreux gourmands.

MINI QUICHE POIREAUX /LARDONS



1 rouleau de pâte feuilletée

- 20 cl de crème liquide
- 2 œufs
- 2 beaux blancs de poireaux
- 100 g d'allumettes de lardons
- 125 g de gruyère
- Sel, poivre,

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Déroulez la pâte feuilletée et découpez des cercles à l'aide d'un rond de verre que vous disposerez dans des petits moules.
3. Épluchez et émincez les poireaux puis les laver abondamment. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse et jetez-y les poireaux rincés, couvrez et laissez cuire 20 min sur feu moyen en mélangeant de temps en temps.
4. Ajouter les lardons couvrez, et laissez cuire à feu moyen tout en remuant de temps en temps.
5. Battez à la fourchette les œufs avec la crème , puis assaisonnez à convenance (sel/poivre).
6. Lorsque le mélange poireaux/lardons est cuit (au bout d'environ 10 minutes, lorsqu'il n'y a plus d'eau et que les poireaux sont fondants), les rajouter à la préparation d'œufs battus, crème et mélanger.
7. Disposez votre préparation dans chacun des moules et parsemer d'un peu de gruyère

Mettre au four pendant 25 min en surveillant la cuisson

Astuce : ces petites bouchées se congèlent très bien pour être utilisées plus tard

Tiramisu Banane/Palet Breton



Le traditionnel tiramisu est ici revisité façon bretonne avec les incontournables palets bretons.

Ingrédients / pour 6 personnes

- 3 œufs extra frais
- 250 g de [mascarpone](#)
- 60 g de [sucre](#) glace
- 1 pincée de [sel](#)
- palets bretons
- 6 bananes

Préparation Tiramisu à la mode bretonne

1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

2 Dans une poêle, faire fondre la noisette de beurre.Éplucher et couper les bananes en rondelles. Poêler les bananes pour qu'elles aient une couleur dorée .

3 [Battre](#) les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse, puis ajouter le mascarpone et remuer vivement afin d'obtenir une préparation bien lisse et homogène.

4 [Battre](#) les blancs en neige avec la pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation.

5 Procéder au montage : déposer une poignée de palets bretons grossièrement émiettés au [fond](#) des [verrines](#) puis ajouter une cuillère à café banane cuite. Recouvrir de crème au mascarpone. Répéter l'opération : miettes de palets bretons, puis crème mascarpone.
Pour finir

Entreposer au frais plusieurs heures (minimum 4 heures) puis servir !

Financier ourson guimauve



Une recette de goûter très simple à réaliser qui ravira petits et grands !!! Miam, on ne se lasse pas de ces fameux oursons au chocolat !!

Préparation: 15 min

Cuisson: 15 min

Ingrédients pour 4 personnes:

- 60g de beurre
- 60g de poudre d'amande
- 50g de sucre glace
- 20g de farine
- 3 blancs d'œufs
- Une pincée de sel
- Un paquet d'oursons guimauves (oui vous pouvez en manger un, personne le verra :))
- De la pâte à tartiner

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, faire fondre le beurre, y ajouter la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Mélangez.

Ajoutez les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Mélangez.

Versez dans des moules beurrés. Mettre au four pendant 15 minutes.

Laissez les refroidir, puis les démouler.

Sur chaque financier, étalez un peu de pâte à tartiner, puis déposer un ourson guimauve.

VERRINE CAROTTES /CHEVRE



Ingrédients :

500 grammes de carottes
100 grammes de chèvre frais ou de Saint-Moret
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1/2 cuillère à café de cumin
Sel, poivre

Préparation :

Éplucher, couper les carottes en morceaux et laisser les cuire 30 mn dans de l'eau salée.
Égoutter et laisser refroidir.
Mixer les carottes avec le fromage, la crème, le cumin, le poivre.
Préparer la verrine et mettre au réfrigérateur.
Décorer avec l'ingrédient de votre choix.

Facile à faire et rapide !



Ingrédients / pour 4 personnes

- 4 tortillas de blé (old el paso)
- 200 g de [thon](#) au naturel égoutté
- 1 avocat
- 2 pomme de terre
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons nouveaux
- 2 cuillère à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- quelques feuilles de [laitue](#) ou de [mâche](#) ou de [roquette](#) (facultatif)
- sel, poivre

Préparation Wraps au thon et à l'avocat

- 1 Faire cuire les pommes de terre
- 2 Peler les avocats, retirer le noyau, les couper en petit morceau puis les arroser avec le jus de citron.
- 3 couper les oignons et émincer
- 4 peler les pommes de terre et les couper en petits dés et les mélanger avec les oignons et l'avocat.
- 5 Dans un saladier, émietter le thon et incorporer la mayonnaise et le fromage blanc, l'ail pressé, du sel et du poivre et l'incorporer à la préparation précédente (pomme de terre, oignon, avocat)
- 6 [Ciseler](#) les feuilles de laitue (facultatif) si vous choisissez d'en mettre dans les wraps.
- 7 Répartir de la préparation au thon sur les tortillas jusqu'à 1cm des bords environ. Rouler les tortillas en serrant un peu. Puis filmer les tortillas.

Réserver le tout 2h au frigo.

MINI-PIZZA TOMATES/MOZZARELLA



4 Pers.

- 15 min
- 20 min
- Pas cher
- Facile

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 600 g de coulis de tomate
- 2 boules de mozzarella
- Tomates cerises
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

- ÉTAPE 1 Préchauffez le four à 220°C.
- ÉTAPE 2 Déroulez et étalez la pâte feuilletée au rouleau sur un plan de travail fariné.
- ÉTAPE 3 Découpez des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- ÉTAPE 4 Disposez les disques de pâte sur une ou plusieurs plaques de four recouvertes de papier cuisson.
- ÉTAPE 5 Répartissez le coulis de tomate sur les mini-pizzas. Salez et poivrez
- ÉTAPE 6 Coupez la mozzarella en petits morceaux.
- ÉTAPE 7 Répartissez la mozzarella sur les mini-pizzas.
- ÉTAPE 8
- ÉTAPE 9 Enfournez pendant 10 minutes.
- ÉTAPE 10 Laissez les mini-pizzas refroidir à la sortie du four.
- ÉTAPE 11 Dégustez froid.

CRUMBLE POIRES /CHOCOLAT



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 4 [poires](#)

- 125 g de chocolat noir

- 120 g de farine

- 50 g de cassonade

- 100 g de [beurre](#) 1/2 [sel](#) + 10 g pour beurrer le moule

- 15 g de poudre d'amandes

Préparation de la recette :

Mélanger, la farine, le beurre, la cassonade et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte sableuse. Mettre au frais pendant 30 mn.

Beurrer un plat à four et y déposer les carrés de chocolat.

Ébouillanter les poires 20 secondes, les peler et les couper en quartiers.

Les placer sur les carrés de chocolat.

Sortir la pâte du réfrigérateur et la répartir sur les poires et le chocolat.

Mettre au four à th°C 6-7 pendant 30 min.

Servir tiède.

PAIN AUX OIGNONS

2 KG de Farine 100% farine tradition ou 70% farine tradition + 30% farine de seigle
Gros sel (20g maxi)
levure fraîche (20g)
1 litre d'eau



- Verser eau + levure puis farine + sel et mélanger à la main
 - Ajouter un peu de farine si la pâte est trop collante.
 - Laisser reposer pendant 2H à 3H pour la pousse de la pâte.
 - Éplucher et émincer 2 oignons et les peler à feu doux, les faire brunir et les caraméliser.
 - Mélanger la pâte et les oignons poêlés
 - Façonnage des pains
 - Laisser détendre 20 minutes
 - Cuisson à 250°c
- temps de cuisson en fonction de la forme du pain

COOKIES

Smarties /Pépites de chocolat



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes par plaque

Ingrédients (pour 20 cookies) :

- 125 g de beurre mou
- 200 g de cassonade
- 2 œufs
- 300 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat
- une boîte de martiennes

Préparation :

Préchauffe le four, thermostat 6 (200°).

Mélange dans un saladier le beurre avec la cassonade. Ajoute les œufs, puis fouette vivement. Incorpore la farine et la levure, mélange, puis ajoute les pépites de chocolat.

Forme des boules de pâte de 4 cm de diamètre. Dépose-les en les espaçant le plus possible sur une plaque à pâtisserie beurrée (ou recouverte d'un papier sulfurisé), puis aplatis-les jusqu'à 1 cm d'épaisseur puis cuire 10 à 15 minutes.

Dispose 3 smarties (ou plus) sur les cookies a leur sortie.

CONCOMBRE /CAROTTE /RADIS



Éplucher et couper le concombre en morceaux de 10 à 12 cm

évider le centre

Remplir d'allumettes de carottes et de radis

les amuses bouches se coupent à la dernière minute

couper des rondelles de 0,5 millimètres.

TARTES AUX POMMES REVISITE

ingrédients :

pâte feuilletée
compote de pomme
2 pommes
sucre roux



Couper des bandes de pâte feuilletée rectangulaire.

Éplucher des pommes 2 + faire des demies lunes de pommes

COMPTE DE POMME + QUARTIER DE POMMES EN HAUTEUR
PÂTE FEUILLETÉE

Plier la pâte feuilletée vers le haut puis rouler délicatement

saupoudrer de sucre roux

cuisson 20 à 30 minutes à 180°C