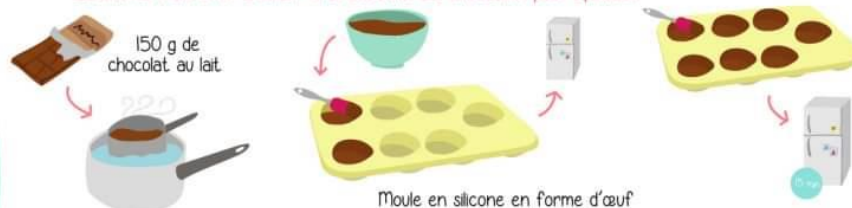


Pour 6 personnes

Schoko-Bons maison



- 1** Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les moules de chocolat au lait. Laissez-les refroidir au frigidaire. Renouvelez l'opération une deuxième fois afin d'avoir une couche de chocolat plus épaisse.



- 2** Faites fondre le chocolat blanc, ajoutez-y le pralin et mélangez bien. Sortez les coques en chocolat du frigidaire et remplissez-les avec la préparation chocolat blanc/pralin. Replacez-les au frais.



- 3** Démoulez les œufs délicatement. Déposez le reste du chocolat au lait sur les bords des demis-œufs afin de les coller entre eux.

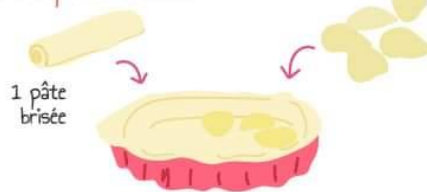


Pour 6 personnes

Tarte amandine aux poires

avec
mon
étiquette!

- 1 Pelez les poires, coupez-les en 2 et retirez les pépins. Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte et disposez les poires dessus.



- 2 Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez les oeufs, la poudre d'amande et la farine. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



- 3 Versez la préparation précédente dans le moule et enfournez pour 45 min.



www.c-monetiquette.fr

Pour 6 personnes

Le Marbré

Comme
étiquette!

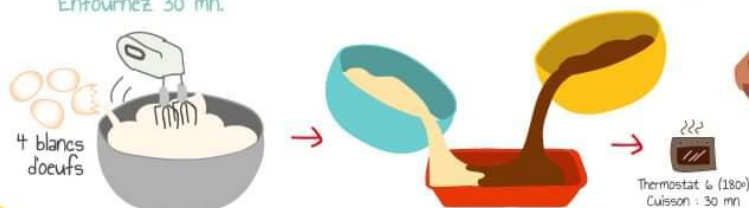
- 1 Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf entier le beurre fondu, la farine, la levure et mélangez de nouveau.



- 2 Répartissez la pâte en parties égales dans deux saladiers différents. Dans l'un, ajoutez le sucre vanillé et dans l'autre le chocolat fondu au bain-marie.



- 3 Montez les blancs en neige puis incorporez-les équitablement aux 2 préparations. Versez les préparations dans un moule beurré en alternant les mélanges. Enfourez 30 mn.



www.c-monetiquette.fr

Environ 12 à 16 sablés

Sablés au cœur fondant



- 1 Mélangez le beurre mou et le sucre glace. Dans un autre récipient, mélangez l'extrait de vanille et un œuf.



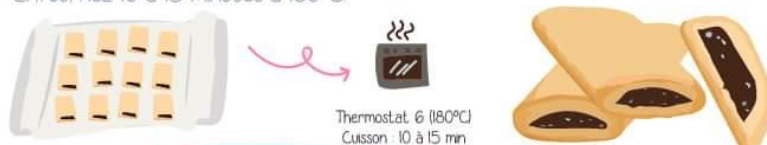
- 2 Incorporez les deux préparations ensemble et y ajouter la farine, la levure et le sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Réservez au frais pendant 15 minutes.



- 3 Étalez la pâte sur environ 2 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles de pâte afin de recouvrir les 2 carrés de chocolat.



- 4 Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez les biscuits. Enfournez 10 à 15 minutes à 180°C.



Pour 4 personnes

Îles Flottantes

C*mon
étiquette!

- 1 Pour la réalisation des œufs en neige, séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs à l'aide d'un fouet électrique. Lorsqu'ils commencent à devenir fermes, incorporez le sucre en poudre et continuez de battre pendant 2 minutes.

4 oeufs



2c. à soupe
de sucre

- 2 Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau. Découpez des portions de blanc d'œufs et plongez-les délicatement dans l'eau frémissante pendant 30 secondes de chaque côté.



- 3 Versez de la crème anglaise dans un saladier, puis ajoutez les blancs d'œufs. Nappez généreusement de caramel et réservez jusqu'au moment de servir.



IDÉE

Pour ajouter un peu de croquant, parsemez d'amandes effilées avant de servir.



Pour 10 barquettes

Barquettes à la fraise

c*mon
etiquette!

- 1 Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis, ajoutez l'extrait de vanille et la farine.



- 2 Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis ajoutez-les délicatement au mélange précédent.



- 3 Remplissez les moules à barquettes et enfournez pour 10 mn. A la sortie du four, appuyez au centre des barquettes avec le bout d'une cuillère en bois pour former un creux.



- 4 Pour la garniture, faites chauffer la confiture à feu doux et ajoutez l'agar-agar pour qu'elle gélifie. Garnissez-les et régalez-vous !



www.c-monetiquette.fr

Pour 6 personnes

Brownies aux noix



- 1 Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie.



- 2 Ajoutez le sucre, les oeufs, le sel, la farine et les noix à cette préparation, puis remuez.



- 3 Versez le mélange dans un moule carré beurré et enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir avant de déguster.



www.c-monetiquette.fr

Pour 6 personnes

Popcorn sprinkles



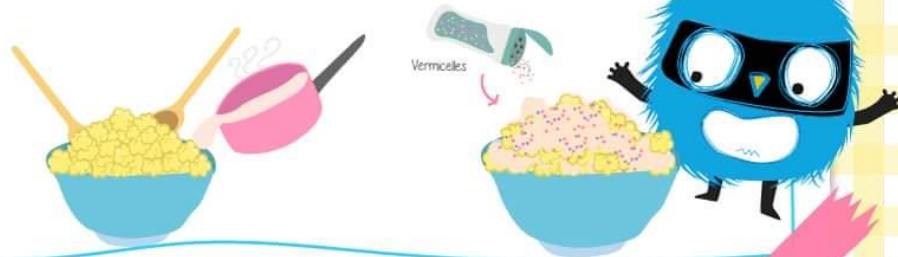
- 1 Faites chauffer de l'huile à feu doux dans une casserole, versez les grains de maïs puis couvrez. Secouez la casserole très régulièrement.



- 2 Faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez les gâteaux et le sel et remuez jusqu'à ce que le tout soit fondu.



- 3 Versez les popcorn dans la gâteaux fondue et mélangez à l'aide de deux cuillères en bois enduites d'huile. Saupoudrez de vermicelles.

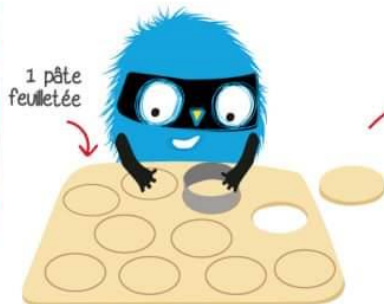


Pour 4 personnes

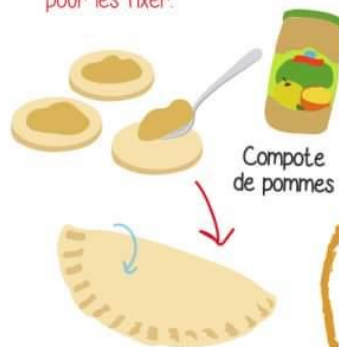
Chaussons aux pommes

C*mon
etiquette!

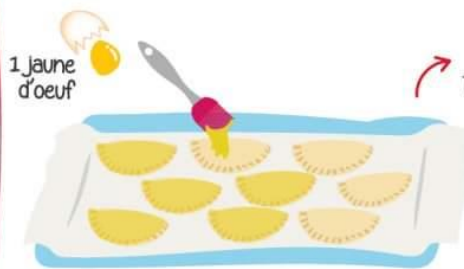
- 1 Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné, puis découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.



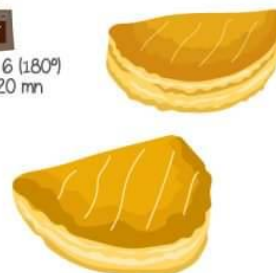
- 2 Déposez à l'intérieur une bonne cuillère de compote et refermez les chaussons en deux en appuyant bien sur les bords pour les fixer.



- 3 Pour finir, disposez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec du jaune d'oeuf. Enfournez 20 mn.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 20 mn



IDÉE

Pour un goûter parfait, dégustez tiède avec une boule de glace.

Pour 25 donuts



Donuts

c*mon
etiquette!

- 1 Mélangez tous les ingrédients, jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Laissez lever 1 heure 30.



- 2 Étalez la pâte sur une surface farinée et détaillez des disques de 1 centimètre d'épaisseur avec un emporte-pièces donuts. Laissez lever 1 heure puis enfournez.



- 3 Pendant ce temps, préparez le glaçage : mélangez le sucre glace, un blanc d'œuf et le jus de citron. Une fois la préparation lisse et onctueuse, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire.



- 4 Une fois les donuts refroidis, trempez-les dans le glaçage et décorez-les avec des vermicelles de couleur. Laissez le glaçage se durcir avant de déguster.



ASTUCE

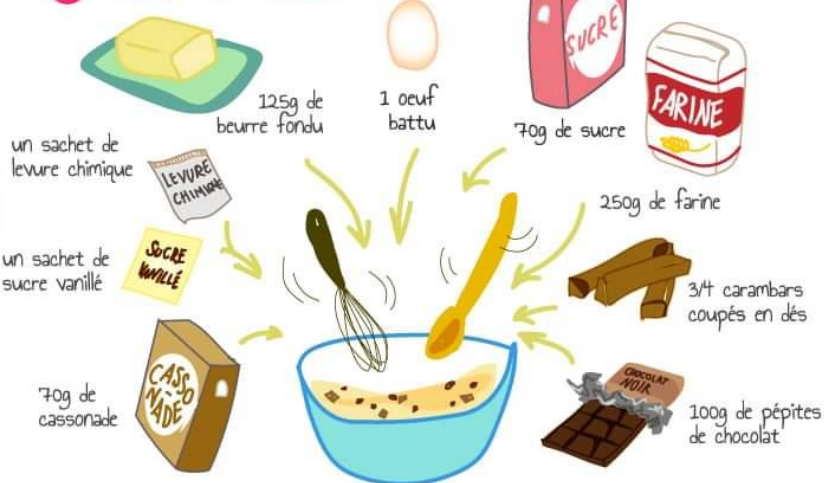
Si vous n'avez pas d'emporte-pièces, utilisez un grand et un petit verre.



Les cara-cookies

c★mon
etiquette!

1 Mélangez tous les ingrédients



2 Disposez de petites boules de pâte sur du papier cuisson



www.c-monetiquette.fr

30 langues de chat

Langues de Chat



- 1** Travaillez le beurre en pommade puis ajoutez le sucre, le sel et remuez. Incorporez les blancs d'œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout puis ajoutez la farine tamisée. Remuez jusqu'à obtention d'une pâte homogène et ferme.



- 2** Versez la pâte dans une poche à douille. Formez des bâtonnets sur la plaque couverte de papier sulfurisé, de 5 à 7 cm de longueur en les disposant en quinconce.



- 3** Faites cuire 8 à 12 mn jusqu'à ce que les bords soient d'une belle couleur brune et le milieu encore blanc. Laissez refroidir avant de réserver dans une boîte hermétique jusqu'à 4/5 jours.



www.c-monetiquette.fr

12 Barres

Barre Chocolat-Caramel



- 1 Émiettez des biscuits chocolatés et coupez en petits morceaux les caramels mous.



- 2 Faites chauffer au bain-marie le beurre et le lait concentré sucré. Incorporez à la préparation précédente et bien mélanger.



- 3 Versez le tout dans des moules en silicone en tassant bien à l'aide d'une cuillère en bois et réservez au frais. Pour le nappage, faites fondre au micro-ondes le chocolat au lait.



- 4 Ajoutez de l'huile au chocolat fondu, mélangez et versez sur la base biscuitée. Réfrigérez et sortez le moule 15 min avant dégustation.



www.c-monnetiquette.fr



Smoothies de l'hiver

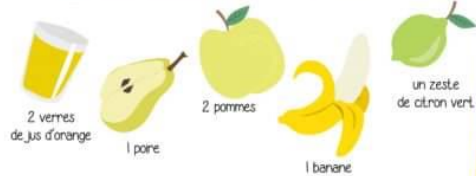
C'est moi
l'étiquette!

- 1 Lavez les fruits et coupez-les grossièrement.
Dans un mixeur, versez un pot de yaourt, des glaçons et du miel.



Mmmmh!

- 2 Pour un smoothie vitaminé, ajoutez :



- 3 Pour un smoothie exotique, ajoutez :



- 4 Pour un smoothie gourmand, ajoutez :



Pour 6 personnes

Cake au citron



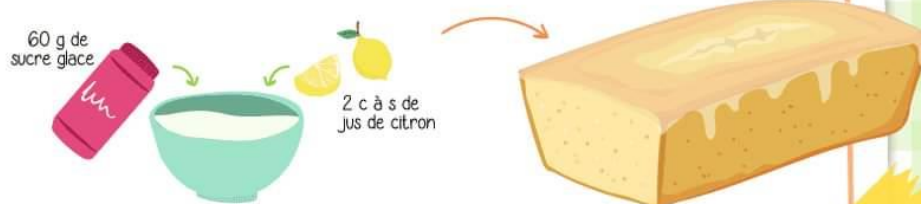
- 1 Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez le zeste, le jus de citron et le beurre.



- 2 Incorporez la farine petit à petit puis ajoutez la levure et enfin le lait. Répartissez le mélange dans un moule antiadhésif beurré puis enfournez 45mn.



- 3 Sortez le cake du four et laissez refroidir. Pour le glaçage, délayez le sucre glace dans le jus de citron et répartissez sur le cake.



Pour 6 personnes



Mendiants aux 3 chocolats

c*mon
etiquette!

- 1 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Disposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et à l'aide d'une cuillère à soupe, créez des ronds de chocolats espacés.

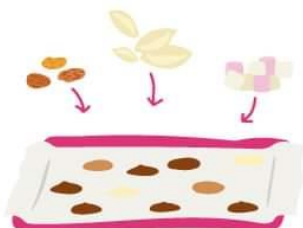


ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser des moules pour donner à vos mendiants des formes originales !



- 2 Décorez les mendiants avec des marshmallows coupés en petits dés, des vermicelles de couleurs ou des fruits secs (amandes, raisins secs, noisettes...).



- 3 Réservez au réfrigérateur pendant 2h avant de les décoller doucement avec une spatule. Conservez ensuite vos mendiants dans une boîte, toujours au réfrigérateur.





Quatre-quarts

c*mon
etiquette!

1 Préparez les ingrédients



3 gros oeufs



même poids de farine, de beurre, de sucre
que le poids des oeufs



une cuillère à
café de levure

2 Travaillez le beurre à la spatule



3 Ajoutez le sucre et les oeufs, puis mélangez au batteur



4 Versez la farine et la levure tout en fouettant



Thermostat 4-5 (180°)
Cuisson 50min



HOP!



ET
VOILA!



ASTUCE

Mélangez 120g d'amandes effilées
avec la pâte. Faites cuire 60min.
Coupez le gâteau refroidi en 2 et
étaalez une mince couche de confi-
ture de fruits rouges au milieu



www.c-monetiquette.fr



Muffins aux fruits rouges *mon etiquette!*

- 1** Battez les oeufs et le sucre.



- 2** Faites fondre le beurre. Puis, ajoutez la crème et le mélange oeufs/sucre tout en remuant.



- 3** Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et la poudre d'amandes.



- 4** Versez la 1ère préparation dans le mélange obtenu. Mélangez grossièrement à la cuillère pour obtenir une pâte grumeleuse. Enfin, incorporez les fruits rouges en mélangeant très délicatement.



- 5** Versez dans des moules à muffin à mi-hauteur et mettez au four.





Les madeleines *mon! etiquette!*

1 Creuser un puit avec les ingrédients



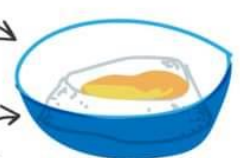
200g de farine
un sachet de levure chimique



2 Ajouter les oeufs et le sucre



3 gros oeufs
150g de sucre



3 Mélanger en versant le lait, puis rajouter le beurre et la vanille



sel de lait
une gousse de vanille grattée



200g de beurre salé fondu

4 Verser dans les moules et laisser reposer 10min



puis



Thermostat 6 (200°)
Cuisson 5 à 8 min



www.c-monetiquette.fr



La tarte aux fraises

C★mon
etiquette!



- 1 Beurrez un moule, étalez une pâte sablée et piquez-la. Mettez du papier sulfurisé par dessus, puis parsemez de haricots secs.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson à blanc: 20min

- 2 Battez l'oeuf, le sucre et la farine jusqu'à blanchissement.



40g de sucre



1 oeuf



30g de farine



- 3 Faites bouillir le lait avec le sucre vanillé. Incorporez la préparation à la casserole puis remuez jusqu'à ébullition.



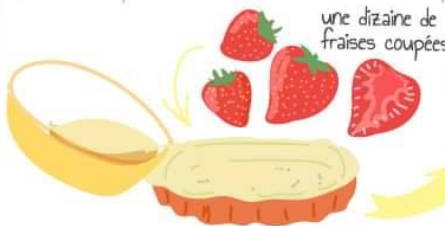
SUCRE VANILLÉ

1 sachet de sucre vanillé



25cl de lait

- 4 Une fois refroidie, versez la crème pâtissière directement sur la pâte cuite. Décorez de fraises coupées.



une dizaine de fraises coupées



www.c-monetiquette.fr

Mmmh!

Pour 8 personnes

Gâteau semoule

 c-monetiquette!

- 1 Dans un grand saladier, mélangez les ingrédients.



- 2 Dans une casserole, portez à ébullition les ingrédients. Puis, versez le mélange précédent tout en remuant.



- 3 Versez le mélange dans un plat à gratin huilé. Dessinez des losanges avec un couteau, et disposez les amandes par dessus. Enfournuez 3/4 h.



- 4 Faites un sirop en chauffant les ingrédients dans une casserole et arrosez le gâteau avec.

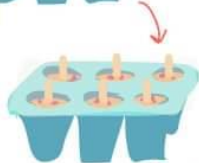




Esquimaux Fruités

c*mon
etiquette!

- 1 Lavez les fruits. Epluchez-les si nécessaire et coupez-les en petits morceaux. Déposez-les dans des moules à esquimaux puis versez du jus de fruit. Filmez la préparation et insérez un bâtonnet dans chaque moule. Laissez reposer pendant au moins 3h au congélateur.



3h au
congélo

- 2 Pour des esquimaux au jus d'orange, ajoutez des morceaux de :



Fraises



Kiwis

- 3 Pour des esquimaux au jus d'abricot, ajoutez des morceaux de :



Framboises



Pêches

- 4 Pour des esquimaux au jus multi-fruit, ajoutez des morceaux de :



Mangue



Ananas

