






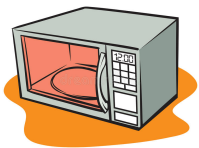
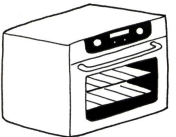
BROWNIES



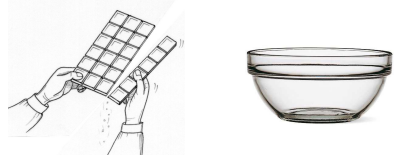




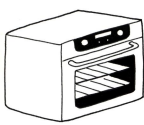
Ingrédients :

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| 125 g de chocolat | 125 g de beurre | 4 oeufs | 200 g de sucre | 2 cuillères à soupe | 50 g de noix ou d'amandes |

Ustensiles :

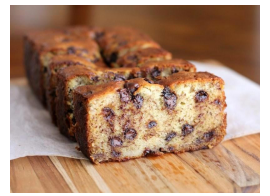
| | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 moule | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier. |
| 2 |  | Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes. |
| 3 |  | Dans le saladier, ajoute le sucre et mélange. Puis ajoute les oeufs un par un et mélange bien à chaque fois. |
| 4 |  | Ajoute la farine et mélange. Ajoute les cerneaux de noix (ou les amandes). |
| 5 |  | Beurre le moule et verses-y le mélange. |
| 6 |  | Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes. |







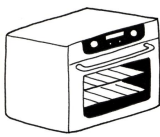
CAKE BANANE CHOCOLAT

Ingrédients :










| | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 250 g de farine | 3 oeufs | 125 g de sucre | 2 bananes | 175 g de beurre | 1/2 sachet de levure | 125 g de chocolat |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 bol | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 moule | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 four |

Préparation :

| | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | Fais ramollir le beurre au micro-ondes. |
| 2 |  | Dans un saladier, mélange le beurre ramolli, le sucre, la levure. Puis ajoute les oeufs un par un. |
| 3 |  | Verse la farine d'un seul coup. |
| 4 |  | Coupe les bananes en petits morceaux et ajoute-les dans le saladier. |
| 5 |  | Coupe le chocolat en petits morceaux et ajoute-le dans le saladier. Mélange bien. |
| 6 |  | Beurre le moule et verses-y le mélange. |
| 7 |  | Fais cuire à 180°C pendant 40 minutes. |





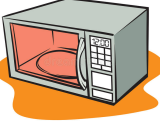


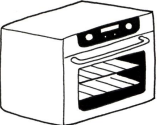
COOKIES




Ingrédients :

| | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 400 g de farine | 1 sachet de levure | 100 g de cassonade | 100 g de sucre blanc | 1 sachet de sucre vanillé | 250 g de beurre demi-sel | 2 oeufs | 200 g de pépites de chocolat |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 bol | 1 cuillère en bois | 1 balance | 1 micro-ondes | 1 plaque | Du papier cuisson | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes. |
| 2 |  | Dans le saladier, mélange la farine, la levure, la cassonade et le sucre blanc. |
| 3 |  | Ajoute les oeufs et le beurre fondu. Mélange bien. |
| 4 |  | Ajoute les pépites de chocolat et mélange. |
| 5 |  | Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des petites boules de pâtes en veillant à bien les espacer. |
| 6 |  | Fais cuire 8 à 10 minutes à 200°C. |

ROCHERS À LA NOIX DE COCO








Ingrédients :

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| 200 g de noix de coco râpée | 20 g de farine | 150 g de sucre | 2 oeufs |

Ustensiles :

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 balance | 1 plaque | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | Dans un saladier, mélange la noix de coco, la farine et le sucre. |
| 2 |  | Casse les oeufs et ajoute-les au mélange. |
| 3 |  | Avec tes mains, forme des boules de la taille d'une noix. |
| 4 |  | Place toutes tes boules sur une plaque qui va au four. |
| 5 |  | Fais cuire 10 minutes à 200°C, jusqu'à ce que les rochers colorent légèrement. |