

Galette à la frangipane et aux Carambars

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- 80 gr de sucre glace
- 140 gr de poudre d'amandes
- 1 cuillère à soupe de lait
- 12 Carambars
- 60 gr de beurre
- 2 oeufs + 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe d'eau
- Carambars
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation :

Faire fondre dans une casserole les Carambars, le beurre et le lait sur feu doux.

Préchauffer le four à 190°C. Dérouler la première pâte sur une plaque de four et la piquer à la fourchette.

Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement.

Ajouter la poudre d'amande et la maïzena, mélanger entre chaque ajout.

Incorporer le mélange aux Carambars, mélanger de nouveau.

Étaler la frangipane aux Carambars sur la pâte en laissant un bord d'environ 3 cm. Déposer la fève dans la crème.

Humecter les bords avec un peu d'eau puis recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée en joignant les bords avec les doigts. Avec un pinceau, dorer la galette avec le jaune d'oeuf dilué à 2 cuillères à soupe d'eau.

A l'aide d'un couteau, dessiner dessus (sans percer la pâte). Enfourner pendant 30 minutes environ.

Tarte au citron

Ingrédients :

Pour la pâte :

- Farine de blé : 250 g
- Beurre doux : 150 g
- Sucre glace : 100 g
- Oeuf(s) : 1 pièce(s)
- Poudre d'amande : 100 g

Pour l'appareil :

- Citron(s) jaune(s) : 2 pièce(s)
- Sucre en poudre : 150 g
- Oeuf(s) : 3 pièce(s)
- Beurre doux : 125 g

Préparation :

- Pour la pâte de la tarte au citron

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Dans un bol, mélanger le beurre avec le sucre glace, ajouter l'oeuf puis la farine et la poudre d'amande (ne pas trop travailler la pâte).

Faire une boule avec la pâte, la mettre dans un film alimentaire et la laisser reposer au moins 15 minutes au frais.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte

Enfourner le fond de tarte pendant 15 à 20 min.

- Pour l'appareil à crème au citron

Dans une casserole, presser le jus des citrons et le mélanger avec le beurre. Les faire fondre à feu doux.

Dans un bol, blanchir les oeufs avec le sucre en fouettant vigoureusement, puis verser le beurre fondu et le jus de citron dessus.

Remettre le mélange dans la casserole et cuire pendant 3 min, jusqu'à épaississement de l'appareil au citron. Verser la crème sur la pâte cuite et réserver au frais.

Muffins à la ratatouille

Ingrédients

- 250 g de ratatouille
- 220 g de farine
- 3 oeufs
- 125 g de féta
- 8 cl d'huile d'olive
- 10 cl de crème liquide
- 1 sachet de levure chimique



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez les œufs, l'huile d'olive, la crème liquide, du sel et du poivre dans un récipient.

Ajoutez la farine et la levure et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Ajoutez la ratatouille et la feta et remuez bien.

Versez la préparation dans des moules à muffins en silicone.

Enfournez les muffins pendant 20 minutes.

Laissez tiédir à la sortie du four et démoulez.

Pizza aux fruits

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- Des fruits tels que pommes, framboises, kiwi,
- De la compote avec ou sans morceaux

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th6).

Etaler votre pâte à pizza

Etaler de la compote sur votre fond de pizza.

Couper les fruits en petits morceaux.

Mettre les fruits coupés sur la pâte. Attention à bien les répartir.

Vous pouvez mélanger les pommes avec les framboises ou mélanger les pommes avec les kiwis. Faites à votre goût.

Enfourner à 180°C pendant 15 min.



Calzone poire/nutella

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- Du nutella
- 2 poires ou autre fruit tel que Banane



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th6).

Etaler votre pâte à pizza.

Tartiner votre pâte avec le Nutella. A vous de voir la quantité à mettre selon votre envie et votre gourmandise.

Couper les fruits en petits morceaux.

Mettre les fruits coupés sur la pâte. Attention à bien les répartir car nous devons ensuite plier la pâte en deux.

Plier la pâte sur elle –même pour former comme un chausson.

Bien souder les bords.

Enfourner à 180°C pendant 15 min.

Croissants saumon/ boursin



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 8 minis boursins
- 4 tranches de saumon ou truite

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th6).

Etaler votre pâte feuilletée.

Découper votre pâte en 8 triangles.

Tartiner chaque triangle avec du boursin.

Couper en 3 chaque tranche de saumon ou truite

Répartissez un morceau de saumon/truite sur le triangle de pâte.

Roulez le triangle en partant du haut pour former un croissant.

Enfourner à 180°C pendant 10 min.

Madeleine aux 4 épices



Ingrédients

- 1400 g de beurre fondu
- 140 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 1 cuillère à café de 4 épices

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (Th6).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige.

Fouettez le beurre et le sucre afin d'obtenir un mélange homogène.

Ajouter la farine, les jaunes d'œufs, les épices et terminez en mélangeant le tout avec les blancs en neige.

Disposer la pâte dans des moules à madeleine

Enfourner à 200°C pendant 10 min.

Les madeleines doivent être gonflées et dorées. Laissez tiédir avant de les démouler.

Cookies aux Michoko et Cranberries

Ingrédients

- 125 g de beurre fondu
- 100 g de cassonade
- 1œuf
- 200 g de farine
- 20 michoko
- 100 g de cranberries



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th6).

Dans un saladier, mélanger le beurre avec la cassonade.

Ajouter la farine puis mélanger.

Dans un bol battre l'œuf puis le verser dans la préparation.

Incorporer les michoko en dés et les cranberries.

Mélanger de nouveau.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé façonner des boules de pâte d'une grosseur d'une noix.

Ecraser les légèrement

Enfourner et laisser cuire 13 min.

Accueil de Loisirs « Couleur Récré »
3 rue des Saulniers -25610 ARC ET SENANS

Livret de recettes

