

Recette des Macarons

Pour 20 macarons environ :

- 250g d'amandes en poudre
- 200 g de sucre glace
- 3 sachets de sucre vanillé
- 3 gros blancs d'œufs
- 1 noix de beurre

1) sortir la plaque du four et tapisser la d'une feuille de papier sulfurisé beurrée avec la noix de beurre.

2) allumer le four th 5/6 ou 170°.

3) mélanger les amandes en poudre + le sucre glace +le sucre vanillé.

Ajouter les 3 blancs d'œufs et mélanger au batteur électrique pendant 2 mn.

4) déposer des petits tas de pâte sur le papier sulfurisé en les espaçant car la pâte peut gonfler puis enfourner au four pour 20 à 25 mn.

5) Sorter les du four, décoller les du papier et laisser les refroidir sur une grille.

Petit truc :

Ajouter 1 cuillère à soupe de compote de pommes ou d'abricots à la pâte pour qu'ils soient plus moelleux.

Bon appétit

Noëlle Bodin

Recette des cannelés

Pour 32 cannelés

- 6 œufs
- 280 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 500 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 litre de lait entier
- 2 cuillères de rhum

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte dans le sens de la longueur.

Mettre dans un saladier la farine, le sucre, 2 œufs entiers et 4 jaunes.

Verser le lait dans lequel on aura fait fondre le beurre dans la préparation.

Ajouter le rhum et laisser reposer 24 heures.

Verser dans les moules en silicone et faire cuire 45 minutes dans un four bien préchauffé à 200 degrés.

A consommer sans modération

Patricia Lafontan

Recette du pain d'épices selon une adaptation de Marie-Anne

Ingrédients

- 250 gr de farine complète ou semi complète (on ne trouve plus la farine Francine en magasin !!)
 - **100** gr de miel
 - **80** gr de sucre roux
 - 20 cl de lait
 - 1 sachet de levure Alsacienne
 - 1 cuillère à café de cannelle
 - **150gr de fruits secs** (abricots, bananes, raisins) et des noix ou noisettes sur le dessus; je ne mets plus de 4 épices comme dans la recette originelle de « Francine »
- Parfois je mets des écorces d'orange, du zeste de citron et du gingembre râpé, ça dépend des envies et de ce que j'ai.

Mélanger la farine, le sucre, les épices ou les fruits et la levure.
Diluer le miel dans le lait tiédi et verser dans la préparation.
Faire cuire dans un moule à cake beurré 45 à 50 mn à 160° (5).

Le brownie au chocolat de Joëlle

Pour 4 à 6 personnes (mais en rando on fait des parts plus petites pour partager à plusieurs)

Préparation : 20 mn

Cuisson : de 20 à 25 mn

Repos : 2 h

- . 200 g de chocolat noir à 52% ou à 70% (je fais moitié/moitié)
- . 120 g de sucre en poudre
- . 3 œufs
- . 130 g de beurre
- . 60 g de farine
- . 2 pincées de cannelle (facultatif car tout le monde n'aime pas la cannelle, quand je ne suis pas sûre je mets de la vanille)
- . 120 g de cerneaux de noix grossièrement hachés (variantes : vous pouvez les remplacer par des noix de pécan, des noix de macadamia, des noisettes, des amandes ou un mélange de ces différents fruits secs).

Préchauffez le four à 180 ° (th. 6)

Faites fondre le chocolat noir en morceaux au bain-marie sans trop le faire chauffer.

Dans un saladier, mélangez le sucre avec les œufs. Incorporez ensuite le beurre ramolli, la farine, (éventuellement la cannelle), le chocolat fondu, puis les cerneaux de noix.

Versez ce mélange dans le moule. Enfournez, faites cuire de 20 à 25 mn.

Laissez reposer pendant 2 h avant de déguster (hé oui ! il faut savoir être patient ce n'en sera que meilleur après !!!) et ...

Régalez-vous !!!

Les muffins de Danielle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 20 mn

Pour 6 personnes :

Pour 25 mini muffins :

- 150 g de farine, - 80 g de sucre en poudre, - 50 g de beurre fondu, 2 œufs, - 1/2 sachet de levure chimique, - 2 grosses poignées de pépites de chocolat, - 9 cl de liqueur de menthe (ou quelques gouttes d'huile essentielle de menthe) ou du Jet 27,
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, le sel et les pépites de chocolat. Dans un récipient, battre légèrement les œufs puis ajouter la liqueur et le beurre fondu. Verser ce mélange sur les éléments secs puis mélanger sans trop travailler la pâte pour éviter les grumeaux. Verser de la pâte au 3/4 des mini caissettes puis faire cuire pendant 10 minutes. Les muffins sont meilleurs une fois complètement refroidis.

Le gâteau RANDO de Christiane Larue

1 couvercle de "Bébé Mix" de farine (150 g)

1 cuillère à café de levure

1 pincée de sel

1 couvercle de B.M de sucre (cristal)

3/4 de couvercle B.M d'huile

2 œufs

2 pommes en lamelles

1 paquet de sucre vanillé

Doublez le moule (28 cm) de papier, beurrez le .

Dans le bol mélangeur, travaillez la farine, la levure, le sel, le sucre, l'huile avec une c à s de rhum et les œufs cassés un par un. La pâte est faite.

Versez -la dans le moule (1 cm de hauteur de pâte) et couvrez-la de lamelles de pommes.

Cuisez à four chaud (180 chaleur tournante ou 200 degrés),30 à 35 minutes.

5 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre vanillé.

Il s'agit d'une recette Tupperware des années 70.