








Mini tartelettes fleurs de pommes

Ingrédients :

		Quantité
Pâte brisée		1
Poudre d'amandes		28 g
Jaune d'œuf		1
Cannelle en poudre		1 càs
Lait		2 càs
Cassonade		2 càs
Pomme		2

Préparation :

1. Retirer le cœur des pommes et couper chaque pomme en tranches fines.
2. Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la cannelle, verser sur le centre de la pâte puis étaler avec vos mains.
3. Couper le bord du haut de la pâte afin d'avoir un bord droit. Positionner des tranches de pommes en les superposant. Le bord bombé doit être en haut et dépasser de la pâte.













4. Découper la bande de pâte au bord des pommes et rouler.
5. Préchauffer votre four à 180°C. Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf mélangé au lait. Saupoudrer la pâte de sucre cassonade.
6. Enfourner pour 18 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante.



Cake chorizo, feta, tomates séchées et origan

Ingrédients :






		Quantité
Farine		250g
Chorizo		150g
Œufs		4
Tomates séchées		100g
Feta		100 g
Gruyère râpé		100 g
Huile d'olive		10 cl
Lait tiède		12,5 cl
Origan		1 càs
Thym		1 càs
Levure chimique		1 sachet

Préparation :

1. Egoutter et couper les tomates séchées en morceau. Couper la feta en petits dés. Mélanger le tout dans un bol avec l'origan et le thym
2. Détailler le chorizo en petits dés. Préchauffer votre four à 180 °C
3. Dans un saladier, fouetter les œufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile et le lait tiède. Ajouter le fromage râpé. Mélanger bien
4. Ajouter le mélange tomates-feta-herbes ainsi que le chorizo. Saler peu et poivrer. Remuer bien le tout
5. Verser dans un moule à cake beurré et mettre au four 45 minutes.

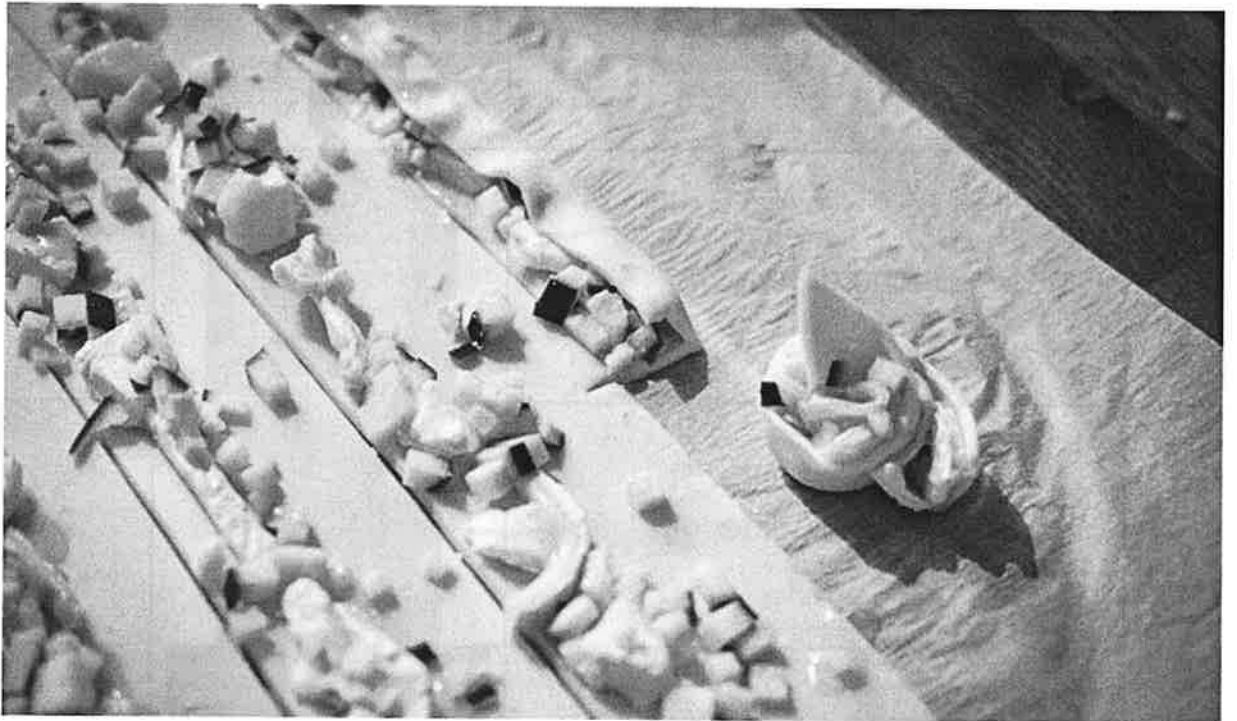
Feuilleté chèvre courgette miel en rose

Ingrédients :

		Quantité
Pâte feuilletée		1
Courgette		1/2
Buche de chèvre		1
Miel liquide		2 càs
Herbe de Provence		Quelques pincées

Préparation :








1. Préchauffer le four à 180 °C
2. Laver la courgette et la couper en petits dés
3. Découper la pâte feuilletée en 6 bandes verticales. Sur chacune d'entre elle, sur la moitié gauche, répartir les dés de courgette, émietter le chèvre et arroser d'un filet de miel, d'huile de sel et de poivre, puis saupoudrer d'herbes de Provence.
4. Rabattre le côté droit de la bande qui est vide sur le côté garni de votre feuilleté. Puis rouler le tout du bas vers le haut pour former un escargot.







5. Disposer sur une plaque et enfourner pour 30 minutes.

Gâteau poire chocolat

Ingrédients :

		Quantité
Poire(s)		3
Farine		125 g
Œuf(s)		3
Sucre		100 g
Levure chimique		1 sachet
Chocolat noir		200 g
Beurre fondu		120 g

Matériel :

Un moule		Un fouet	
Un saladier		Une maryse	

Préparation :

- 1) Éplucher et couper les poires en petits dés ou en rondelles. Les mettre dans un saladier et ajouter quelques gouttes de citron (si possible)
- 2) Dans un bol faire fondre le beurre au micro-ondes
- 3) Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure
- 4) Casser le chocolat en petits morceaux. Ajouter une cuillère à soupe d'eau chaude et faites-le fondre au bain marie
- 5) Ajouter le chocolat fondu à la pâte et mélanger
- 6) Ajouter la poire et mélanger
- 7) Verser la préparation dans un moule, puis enfourner 35 à 40 minutes à 180 °C