

Croquettes de pomme de terre de Sandrine

- 5 pommes de terre
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de farine
- un peu de persil (facultatif)
- sel poivre

Râper les pommes de terre (cru)

Emincer l'oignon

Mettre le tout dans un saladier

Rajouter les œufs

Remuer salé et poivrer

Rajouter la farine

Dans une poêle avec un filet d'huile, mettre plusieurs cuillères à soupes du mélange, aplatir en forme de cercle

Cuire 5/6 min retourné les croquettes

Finir la cuisson 7 min de l'autre côté



Madeleines de Nadine

2 œufs + 1 jaune, ajouter 100 g de sucre, mélanger avec un batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter 120 g de farine en 3 fois ainsi qu'un demi sachet de levure, ajouter 100g de beurre fondu, puis du zeste d'orange ou de citron

Beurrer les moules à madeleines, verser la préparation et mettre au congélateur minimum 1 heure.

Préchauffez le four à 190 degrés mettre les madeleines à cuire pendant 13 à 15 mn. Un vrai régal !



Cake moelleux à l'orange de Sandrine

- 160 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 120 gr de sucre
- 120 gr de beurre (fondu)
- 1 orange (jus)

Dans un saladier :

mélanger les oeufs et le sucre

rajouter doucement tout en mélangeant la farine et la levure

faire fondre le beurre le verser dans la préparation

rajouter le jus d'orange, mélanger.

beurrer votre moule verser la préparation.

faire cuire à 180 degrés pendant 25 min

vérifier la cuisson avec un couteau (la lame doit ressortir sèche)

bon appétit (on peut également mettre à la place de l'orange, un citron)

