

Palmiers de Sandrine

300 g de pâte feuilletée
25 g de beurre fondu tiède
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé



Sortez la pâte du réfrigérateur quelques heures avant.

Puis étalez la au rouleau pour former un rectangle de 55 x 22 cm.

Badigeonnez la de beurre fondu encore tiède.

Mélangez sucre et sucre vanillé et saupoudrez en la pâte.

Repliez le côté gauche de 2/3 vers la droite, puis le bord droit de 1/3 vers la gauche.

Puis étalez au rouleau sur 30 x 30 cm.

Repliez encore les bords droit et gauche vers le centre en laissant au centre un espace de 2 cm.

Repliez encore le bord gauche sur le bord droit et laissez reposer au frais jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme pour être découpée.

Avec un couteau tranchant, détaillez-la en tranches de 1/2 cm d'épaisseur.

Imprégnez éventuellement de sucre le dessus des palmiers, puis posez sur une plaque de four aspergée d'eau froide.

Mettez dans le four préchauffé à 175-200°C (Th 5-6) et faites cuire 15 à 20 mn.

Pommes au four de Cathy

pommes type reinette du canada
tranches de pain ou de brioche
sucre vanillé
lait
cannelle



- bien laver les pommes
- vider le centre de la pomme
- tremper le pain ou la brioche dans du lait sucré
- disposer la pomme sur le pain remplir le trou de lait
- saupoudrer de sucre et de cannelle
- cuire environ 30 mn au four à 180°

Zucchini raviolis de Nadine

2 à 3 courgettes moyennes
250 g de ricotta 2 à 3 gousses d'ail hachées
100 à 150g épinards frais
1 tasse basilic frais
Mozzarella sel et poivre



- Préchauffer le four à 220
- Préparer une sauce tomate réserver
- Coupez les 2 extrémités des courgettes, puis faire des lanières avec un économiseur. Poser ses lanières sur un sopalin avec un peu de sel.
- Dans une poêle mettre l'huile d'olive + de l'ail, ajouter les épinards faire cuire 3 à 4 mn.
- Dans un bol mettre le mélange ail/épinards puis ajouter la ricotta le basilic haché, sel et poivre
(Facultatif pignons de pin)
- Essuyer vos lanières de courgettes.
- Poser 2 bandes dans un sens puis 2 bandes dans l'autre en faisant légèrement chevaucher, mettre au Centre une cuillère de farce puis refermer une fois dans un sens une fois dans l'autre pour enfermer la farce (en forme de carré)
- Mettre la sauce tomate dans un plat allant au four, poser vos raviolis dessus rajouter un peu de sauce tomate puis de la mozzarella un peu de basilic. Enfourner 20mn,

TARTE A LA TOMATE de Céline

1 pâte à pizza ronde ou carrée
4 - 5 tomates selon leur taille
jambon ou blanc de poulet
moutarde
fromage râpé



- Dérouler la pâte et la disposer dans un tourtière ou un plat a tarte, Étaler de la moutarde sur tout le fond
 - Découper les tomate en fines lamelles et les disposer sur le fond de tarte, sur la moutarde, Ajouter le jambon ou blanc de poulet coupé en petits morceaux
 - Recouvrir le tout avec du fromage râpé. On peut aussi ajouter de la mozzarella ou des rondelles de fromage de chèvre.
- A déguster chaud ou froid avec une salade.

FONDANT AU CHOCOLAT de Virginie

1 tablette de chocolat dessert noir de 200g
100g de beurre + une noix pour le moule
4 œufs
50g de farine
100g de sucre en poudre



- Préchauffez votre four th 6/7 (200°C).
- Dans un saladier, faite fondre le chocolat et le beurre au four à micro-ondes 2 minutes à 500w .
- Ajoutez le sucre, les œufs, la farine et le chocolat.
- Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.
- Faites cuire au four 10 à 11 minutes. A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir et démoulez-le.

Pancakes de Morgane

2 œufs
150 ml de lait demi écrémé
1 sachet de sucre vanille
125 g de farine
1 c à café de levure chimique
2 c à soupe de sucre
1 pincée de sel
beurre ou huile pour la cuisson



- Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, le sucre, pincée de sel et sucre vanillé
- Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'œufs avec le lait, puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant, vous obtenez une texture de pâte à crêpes bien épaisse, laissez reposer 15 à 30 minutes.
- Battez les blancs en neige et ajoutez les délicatement à la préparation.
- Faites cuire dans une petite poêle beurre bien chaude 1 min de chaque côté. Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake !