

Stage de Cuisine Ludolem

Brownies aux noix

250g de beurre
120g de chocolat
300g de sucre
4 œufs
175g de farine
100g de noix

Faire fondre le beurre et le chocolat
Hors feu ajouter le sucre et bien mélanger. Ajouter les œufs un par un.
Ajouter la farine et les noix.
Verser dans le moule et cuire 20 à 25mn. La couche doit être fine.

Pâte à tarte pour tartelettes

200g de farine
100g de beurre
75g de sucre
1 œuf

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre.
Ajoutez la farine et enfin l'œuf. Vous obtenez une pâte non collante. Étalez-la et formez des sujets de même épaisseur. Enfourez 15mn à 180°

Cookies aux pépites de chocolat

125g de beurre pommade
135g de sucre
175g de farine
1 œuf
125g de pépite de chocolat
1/2 cuiller à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel

Dans un saladier mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à obtention d'une "crème". On ajoute l'œuf et on remue de nouveau.

Dans un autre saladier on met notre farine, avec la cuiller de bicarbonate de soude et une pincée de sel (dans la vidéo, il y en a un peu trop !) et on remue un peu tout ça et on ajoute peu à peu ce mélange à celui des œufs/sucre et œuf.

On obtient une pâte à laquelle il ne reste plus qu'à rajouter les pépites de chocolat.

A l'aide de 2 cuillers, on forme de petits tas sur une feuille de silicone ou sur un papier sulfurisé et on enfourne 15mn à 180°C.

Glace (fraise ou banane ou melon)

300 g de fraises

1 blanc d'oeuf

30g de sucre

Mixer les fruits avec le sucre et un blanc d'oeuf.

Laissez prendre dans un moule à glace ou dans une sorbetière.

Navettes provençales

500 g de farine

200 g de sucre

2 oeufs + 1 jaune d'oeuf

5 cl d'huile d'olive

50 ml d'eau de fleur d'oranger

Dans un saladier, battre le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine puis l'huile et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Former des boudins et les couper en forme de navettes allongées. Les placer sur une plaque beurrée. Dorer avec le jaune d'oeuf et enfourner à 180°C (thermostat 6). Les sortir du four quand elles sont légèrement dorées.

Madeleines

Ingrédients (pour 18 madeleines) :

3 oeufs

100 g de sucre

110 g de farine

3 g de levure (1 cuillère à café)

90 g de beurre salé

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 220°C (th 7-8).

Faites fondre le beurre.

Dans un saladier, cassez les oeufs, ajoutez le sucre, et fouettez pour faire mousser.

Ajoutez la farine et la levure. Incorporez le beurre fondu, puis les zestes.

Laissez poser 1/2 h (c'est facultatif, je l'ai fait sans pose et les madeleines étaient très bonnes).

Remplissez les moules au 3/4, et enfournez à 220°C (th 7-8) pendant 4 min.

Ensuite, baissez le four à 200°C (th 6-7), et laissez cuire 8 min.

Démoulez tiède.

Recette de pop cake

50 grammes de farine

90 grammes de sucre

90 grammes de beurre

90 grammes de chocolat

2 oeufs

Fondre le beurre et le chocolat dans un saladier.

Versez la farine le sucre et les oeufs mélanger et verser le mélange beurre chocolat.

Poser une petite cuillère de préparation dans chaque alvéoles de l'appareil. Fermer l'appareil est attendre dix minutes pendant ce temps vous pouvez préparer vos décoration en pâte d'amande.

Dès qu'ils sont cuits, laisser refroidir puis on prend un bâton que l'on trempe dans le chocolat avant de le rentrer dans le gâteau.

Laisser figer dans un endroit frais. On peut ensuite tremper le gâteau dans le chocolat et y poser les décorations.