

## **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.

### **Pancakes**

125g de farine  
20g de sucre  
30g de beurre  
1 œufs  
15cl de lait  
1 cuillère de levure chimique

Dans un saladier verser la farine, la levure et le sucre et le sel.  
Mélanger et faites un puits dans lequel vous versez l'œufs. Remuer et ajouter le lait petit à petit puis le beurre fondu.  
Faites chauffer une poêle ou une crêpière et verser une petite quantité de pâte. Attendez jusqu'à ce que de petites bulles se forment puis tourner le pan cake.  
Il se mange chaud, ou froid avec de la confiture ou du sucre ou du sirop d'érable ....

### **Pâte à tarte pour tartelettes**

250g de farine  
30g de poudre d'amande  
100g de beurre  
100g de sucre  
1 œuf

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le

sucre. Ajoutez la farine et enfin l'oeuf. Vous obtenez une pâte non collante. Etalez-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 oeuf  
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'oeuf 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 oeufs/sucre et oeuf.

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.

## **MUFFINS**

Ingrédients pour 24 muffins :

300 g de farine  
120 g de sucre  
125g de beurre  
2 œufs  
20cl de lait entier  
1 sachet de levure  
120g de pépites de chocolat.

Dans un saladier mélangez la farine, sucre et la levure.

Dans un autre saladier battez légèrement les oeufs et ajoutez le lait.

Réunissez les deux saladiers et incorporez à la fin le beurre fondu et les pépites de chocolat.

Remplissez les caissettes et enfourez à 180°c pendant 15 à 20mn.

## **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  
150 g de sucre  
200 g de farine  
1/2 levure  
1 sucre vanillé  
100g de beurre  
50g de lait

Mélangez le lait, le sucre, les œufs, la farine, la levure et le sucre vanillé. Quand la pâte est homogène, ajoutez le beurre fondu. Mélangez pendant 1mn. Couvrez d'un torchon, et laissez reposer 2 heures à température ambiante.

Préchauffez le four à 220°, remplissez les moules à moitié et enfournez 6min à 220° puis 4min à 200°. Mangez chaud !

## **Petits beurrés**

Pour environ une cinquantaine de biscuits

470 g de farine

225 g de beurre à T° ambiante

165 g de sucre

1 œuf

Préparation :

Dans un bol mélangez le beurre, le sucre, ajoutez l'œuf et la vanille puis la farine en plusieurs fois. Etalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Découpez les petits-beurre avec l'emporte-pièce.

Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour environ 15 mn.

Laissez-les refroidir sur une grille.

Rangez-les dans une boîte en fer.

## **RECETTE barquette chaton**

Ingrédients pour 12 petites barquettes :

2 œufs

55g de sucre en poudre

10g de beurre

60g de farine

Séparez les blancs des jaunes.

Battez les blancs en neige ferme.

Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine et le beurre fondu.

Prenez une bonne cuiller de blanc d'œuf et incorporez la délicatement. Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de blanc d'œuf.

Remplissez au  $\frac{3}{4}$  les moules.

Enfournez 12mn à 170°C.

Démoulez, attendez quelques minutes qu'elles refroidissent et remplissez de confiture (légèrement chauffée)

## Gâteau magique à la vanille & framboises

**Temps de préparation :** 25 min. **Temps de cuisson :** 50 min.

### Ingrédients :

- 50 cl de lait demi-écrémé (ou entier)
- 1 gousse de vanille
- 125 gr de beurre
- 4 œufs (à température ambiante)
- 150 gr de sucre
- 1 CàS d'eau
- 115 gr de farine
- 125 gr de framboises
- 1 pincée de sel
- Quelques gouttes de jus de citron

### Préparation :

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée sans le laisser bouillir. Réserver.

Faire fondre le beurre au micro-onde. Réserver

Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Dans le bol de votre robot équipé du fouet, battre le sucre quelques minutes avec les jaunes d'œufs et la cuiller à soupe d'eau.

Ajouter le beurre fondu et recommencer à battre.

Ajouter en une fois la farine tamisée et le sel puis mélanger rapidement au batteur.

Ajouter progressivement le lait tiédi débarrassé de la gousse de vanille et continuer à battre pour tout bien mélanger.

Y mélanger les **framboises** lavées. Réserver.

Ajouter quelques gouttes de jus de citron aux blancs d'œufs et les monter en neige bien ferme. L'opération est réussie si vous arrivez à retourner le bol.

À l'aide d'une spatule, les incorporer en plusieurs fois à la pâte. La pâte étant liquide, cette opération n'est pas très facile. J'ai tapoté la surface afin de casser les plus gros morceaux de blancs récalcitrants.

Verser le mélange dans un moule beurré et fariné.

Sans attendre, enfourner à four chaud, grille vers le haut, thermostat 5-6 (165°C), position bas, pour 50 minutes environ. Ajuster le temps de

cuisson à votre four.

Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler et réserver au frais.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

## CLAFOUTIS FRUITS ROUGES

400 g [de fruits rouges](#)

- 20 g de [maïzena](#)
- 75 g de [cassonade](#)
- 5 [figues](#)
- 2 [entiers](#)
- 15 cl de [crème liquide](#) entière
- 1 gousse de [vanille](#)
- 2 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait ½ écrémé
- Beurre pour le moule
- Sucre glace pour le décor.

### **Préparation de la recette**

Préchauffez le four th. 180 °C. Dans un saladier, mélanger les œufs entiers et les jaunes avec la cassonade. Ajouter le lait et la crème puis lisser en fouettant. Incorporer la maïzena en la délayant petit à petit. Fendre et gratter la gousse de vanille, puis incorporer la gousse et les graines dans la préparation.

Beurrer un plat. Laver et sécher les fruits. Couper les figues en 4. Dans le fond du plat, déposer les fruits, puis verser par-dessus la préparation.

Enfourner durant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.