

Oréo

Biscuits:

- 260 g [farine](#)
- 90 g de cacao en poudre non sucré
- 1/4 de c. à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 225 gr de beurre doux non salé, ramolli à température ambiante
- 160 g de cassonade

crème a la vanille :

- 125 g de beurre doux ramolli à température ambiante
- 210 g sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanill

- Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, battre le beurre jusqu'à consistance lisse et ajouter le sucre. Ajouter le mélange farine / cacao

- Préparez deux plaques à biscuits de papier sulfurisé.
- Farinez une grande surface de travail.
- Etalez la pâte pas trop épais, et pas trop fin non plus, puis à l'aide d'un emporte pièce, réalisez vos sablés.
- Cuire au four pendant 15-17 minutes, en tournant les plaques à mi-cuisson, jusqu'à ce que les biscuits commencent à peine à développer de petites fissures sur la surface et que dégage une odeur "chocolat"
Tandis que les biscuits refroidissent, faire la garniture à la crème :
- Dans le bol du mélangeur, mettre le beurre mou, battre vivement. Ajoutez le sucre glace et la vanille jusqu'à consistance crémeuse et que tout soit bien amalgamé. La crème est épaisse.
- Répartir la crème à la vanille, a l'aide d'une poche a douille, sur un biscuit au chocolat refroidi, puis placer un autre par dessus, et appuyer pour bien répartir uniformément la crème, entre les deux biscuits.
- Répéter l'opération avec le reste.

Spéculoos

- 250g Farine
- 150g Cassonade
- 125g Beurre à température ambiante
- 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices
- 0,5cuil. à café Levure chimique
- 1pincée Sel

Pesez tous vos ingrédients

Dans un saladier, mélangez le beurre mou, ajoutez peu à peu, le sucre, et tous les autres ingrédients .

Etalez votre pâte et formez de petits sablés rectangulaires.

Cuisson 10 à 15 mn à four 180°

Shortbread

300g de farine

200g de beurre mou

100g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Dans un grand saladier, mélangez, le beurre mou puis peu à peu les sucres et la farine.

Formez des rectangles d'à peu près 1cm de hauteur. Piquez-les avec une fourchette pour les décorer.

Enfournez 10 à 15mn à four 180°. Le sablé reste blanc.

Gâteau à la courgette et chocolat

180g de courgette cuite mixée (avec la peau)

100g de farine

½ sachet de levure

1/ cuiller de bicarbonate

3 œufs

200g de chocolat pâtissier

60g de miel.

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le miel.

Hors feu, ajoutez les œufs un à un puis le reste des ingrédients.

Remplissez un moule à cake (placez un papier de cuisson à l'intérieur du moule) et cuisez 30 à 45mn à 180°

recette de donuts

400 grammes de farine

250 grammes de sucre

un sachet de levure un sachet de sucre vanillé

250 millilitres de lait

2 œufs entiers

30 grammes de beurre fondu

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

A l'aide d'une cuillère, remplissez les alcôves de l'appareil et laissez cuire 5 à 10mn.

Décorer par la suite soit en trempant dans du chocolat. soit

avec un glaçage à base de sucre glace.

recette de Sablé

100 grammes de beurre
75 grammes de sucre
1 œuf
250 grammes de farine
zeste de citron zeste d'orange ou fleur d'oranger ou sucre vanillé

Mélanger le beurre pommade puis l'œuf et peu à peu la farine vous obtenez une boule de pâte
formez vos sujet cuire 15 minutes à 180 degrés

Recette de Chocolat praliné

125g de noisette
125 g de sucre
80g de chocolat au lait
20 de chocolat noir

Faites fondre 200g de chocolat noir.

Tapissez vos moules d'une couche de chocolat. Placez au frigo.

Réalisez le praliné.

Mettre les noisettes à torrifier.

Enlever la peau.

Mettre dans une casserole 1/3 du sucre. Le fondre à sec.

Dès le le sucre est liquéfié, rajoutez le 2ème /3 et renouvelez l'opération.

Ajoutez les noisettes torrifiées dans le sucre. Mélangez bien et placez le tout sur une feuille sulfurisée et attendre le refroidissement. Dès que le tout est froid, le mixer avec les chocolats (fondus au préalable). Vous obtenez une pâte : le praliné.

Sortez les moules du frigo et mettez une noisette de praliné dans chaque alvéole puis recouvrez d'une dernière couche de chocolat.

Réservez à nouveau au frais. Démoulez.

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

Recette de Mufins

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 enfournez à 180°C pendant 15 à 20mn.

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.

Verser 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.

Cookies aux pépites de chocolat

pour une vingtaine de cookies :

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.

Recette de la pâte d'amande

pour faire 100 grammes de pâte d'amande il faut

50 grammes de poudre d'amande

50 g de sucre glace

1 centilitre d'eau

mélanger tous les ingrédients vous obtenez une boule de pâte

si vous souhaitez de la couleur vous pouvez utiliser de la betterave des épinards du cacao et de la carotte