

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

pour une vingtaine de cookies :
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 enfouze 15mn à 180°C.

Madeleine

Ingrédients (pour 18 madeleines) :

3 œufs
100 g de sucre
110 g de farine
1 zeste de citron
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 au micro-ondes (puissance minimum). Laissez-le refroidir.
Hachez finement le zeste de citron.
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.

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.

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 enfournez à 180°C pendant 15 à 20mn.

OREO

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 vanillé

préparez les biscuits:

- 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.

Digestive ou Granola

Ingrédients :

50 g de farine complète 110
 50 g de farine type 55
 100 g de flocons d'avoine hachés
 1 cuillère à café rase de bicarbonate
 50 g de sucre roux
 100 g de beurre demi-sel mou
 2 cuillères à soupe de lait

Travailler le beurre mou.

Ajouter peu à peu tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte avec la paume de la main et à l'aide d'emporte-pièces, former des formes rondes.

Enfourner 10mn à 180°.

Laisser refroidir et Recouvrir de chocolat.



ANZAC

125 g de beurre
 2 cuillères à soupe de golden syrup
 ½ cuiller à café de bicarbonate de soude
 2 cuillers à soupe d'eau chaude
 90 g de flocons d'avoine
 150 g de farine
 150 g de sucre en poudre
 65 g de poudre de noix de coco

Faites fondre le beurre et le golden syrup dans une casserole. Mélangez le bicarbonate de soude avec l'eau et versez sur le mélange de beurre / golden syrup.

Dans un saladier mélangez la farine, le sucre, les flocons d'avoine et la poudre de noix de coco. Versez le mélange de beurre par dessus puis mélangez le tout.

Déposez des petits tas de pâte (à l'aide de cuillères à café cela fonctionne bien) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuisez de 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 150°C.



Entre 1915 et 1916, une armée coalisée a tenté d'envahir l'Empire ottoman en forçant l'entrée du détroit de Dardanelle (Turquie). L'objectif de l'expédition navale était de s'emparer d'Istanbul et de dépecer l'Empire ottoman au profit de la Grande-Bretagne et de la France.

Cette initiative due à Churchill, fut le plus grand échec de l'Angleterre et de ses alliés (France, Nouvelle-Zélande et Australie), pendant la 1ère guerre mondiale.

Le **25 avril 1915**, les volontaires de l'Anzac (**Anzac => Australian and New Zealand Army Corps**) reçurent un cruel baptême du feu à Gallipoli, sur la côte de la Turquie, où les troupes ennemies, solidement retranchées et puissamment armées, leur infligèrent de lourdes pertes d'avril à décembre 1915.

C'est en effet plus de 8 500 tués et près de 20 000 blessés que l'on dénombra pour les seuls Australiens. Le 25 avril (1915), on célèbre l'**Anzac Day**, jour de ces terribles combats