

FAR BRETON - Recette

Ingrédients

- 200 g de farine
- 150g de sucre
- 4 oeufs
- 2 paquets de sucre vanillé
- 75cl de lait
- 20 pruneaux

Etape 1

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le lait, le sucre, les œufs, le sucre vanillé.

Etape 2

Laisser reposer une heure.

Etape 3

Préchauffer le four à 200°C.

Faire fondre un morceau de beurre dans un plat.

Mettre la pâte dans le plat.

Etape 4

Y ajouter les pruneaux (roulés auparavant dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond).

On peut remplacer les pruneaux par des raisins.

Etape 5

Faire cuire une demi-heure dans le four à 200°C.

Puis éteindre le four et laisser à nouveau une demi-heure.

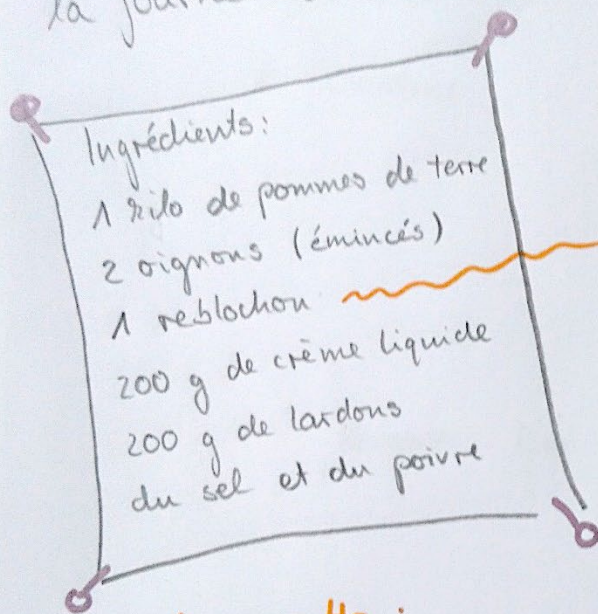
Etape 6

Important : à partir du moment où le plat est enfourné, ne pas ouvrir la porte du four pendant une heure.

Bon Appétit ! 😊

LA TARTIFLETTE

... est le meilleur repas après avoir passé
la journée dehors dans la neige ...



Qu'est-ce que c'est ?
Du fromage qui pue !

La recette :

- ⇒ faire cuire les pommes de terre, puis couper en tranches et placer dans un plat un gratin
- ⇒ ajouter les lardons et les oignons, verser la crème, ajouter du sel et du poivre
- ⇒ couper le fromage en quatre et poser les morceaux sur les pommes de terre
- ⇒ faire cuire au four pour 20 minutes à 180°

BON APPETIT !

Ma recette préférée :



Clafoutis aux cerises

(un gâteau simple et délicieux!)

pour 6 personnes :

- ① Mélangez les ingrédients :
150g de sucre, 3 jaunes d'oeuf,
150g de beurre
- ② Battez les blancs en neige et ajoutez-les.
- ③ Incorporez petit à petit 150g de farine.
- ④ Versez la préparation dans un moule beurré. Puis, disposez les cerises sur la pâte et enfournez 30 min (180°). (400g de cerises)
- ⑤ Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de servir!

Bon appétit!



Gâteau aux deux chocolats

Pour 6 à 8 personnes

Hachez grossièrement 30 g de pistaches et 30 g de noix de Grenoble ou de pécan. Mixez 150 g de biscuits de votre choix et 50 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte friable. Ajoutez les pistaches et les noix puis étalez la pâte dans un moule à charnière de 24 cm de diamètre, dont vous aurez tapissé le fond de papier sulfurisé. Réservez au frais.

Faites chauffer sur feu doux 25 cl de lait végétal (soja, avoine...). Dès les premiers frémissements, retirez du feu et ajoutez 400 g de chocolat noir coupé en morceaux. Laissez reposer 5 mn puis lissez à la spatule et laissez refroidir en mélangeant de temps en temps. Fouettez 2 blancs d'œuf en neige ferme en ajoutant 50 g de sucre, puis incorporez-les à la préparation au chocolat. Versez dans le moule, lissez et laissez reposer 6 h au frais.

Accompagnez de sauce au chocolat : faites chauffer sur feu doux 1 dl de lait végétal. Dès les premiers frémissements, retirez du feu et ajoutez 150 g de chocolat au lait coupé en morceaux. Laissez reposer 5 mn puis lissez à la spatule. Servez tiède avec le gâteau froid.

Ma recette préférée 😊 Sas

Tarte au citron meringuée



Ingrédients

Pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre doux
- 70 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'oeuf
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron :

- 4 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre semoule
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Pour la meringue :

- 2 blancs d'oeuf
- 100 g de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Préparation

On commence par la pâte sablée : mettre le four à préchauffer à 180°C

On sépare les blancs des jaunes d'oeufs.

1. Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et 2 cuillères d'eau pour faire mousser.

2. Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en petits cubes pour obtenir une consistance sableuse et afin que tout le beurre soit absorbé (il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop).
3. Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide.
4. Incorporer rapidement au couteau les éléments sans leur donner de corps.
5. Former une boule avec les paumes et l'écraser 1 ou 2 fois pour rendre la boule plus homogène.
6. Foncer un moule de 25 cm de diamètre avec la pâte sablée puis la recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs.
7. Cuire à blanc 20 à 25 minutes (NB après baisser le four à 120°C/150°C environ pour la meringue).
8. On poursuit avec la crème au citron : laver les citrons et en râper deux afin de récupérer le zeste.
9. Mettre les zestes très fins dans une casserole avec le jus des citrons, le sucre et la Maïzena.
10. Remuer et commencer à faire chauffer à feux doux.
11. Battre les oeufs dans un récipient séparé.
Une fois les oeufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena et les zestes.
12. Mettre à feu vif et continuer à remuer à l'aide d'un fouet.
Le mélange va commencer à s'épaissir.
Veiller à toujours remuer lorsque les oeufs sont ajoutés car la crème de citron pourrait brûler.
13. Ôter du feu et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit.
14. Laisser refroidir.
15. Terminons par la meringue : monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
16. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre puis la levure.
Fouetter jusqu'à ce que la neige soit ferme.
17. Recouvrir la crème au citron de meringue puis enfourner la tarte à 120°C/150°C jusqu'à ce que la meringue dore (environ 10 minutes).

Bon appétit !