

# UNE ANNÉE EN GOÛTER



PAR LES ENFANTS DU CENTRE RECREA



# LES COOKIES

## INGRÉDIENTS

- 100 g à 150 g de pépites de chocolat
- 1 œuf
- 150 g de farine
- 85 g de sucre en poudre
- 85 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé



## PRÉPARATION

Pendant que votre four préchauffe à 180°C (th.6), faites ramollir le beurre (à peines quelques secondes au micro-ondes ou alors en le pressant dans vos mains), puis mettez-le en petits morceaux dans un saladier. Ajoutez le sucre en poudre puis l'œuf, et mélangez à la cuillère.

Mélangez ensuite le sucre vanillé et la levure chimique puis versez la farine petit à petit, tout en remuant au fur et à mesure, afin que la pâte soit bien lisse et homogène. Pour finir, incorporez les pépites de chocolat noir (ou de chocolat au lait).

Recouvrez une plaque allant au four avec une feuille de papier cuisson, puis disposez par-dessus des petits tas de pâte bombés formés à l'aide de deux petites cuillères (laissez de la place entre les cookies, ils vont gonfler et s'étaler en cuisant).

Vous n'avez plus qu'à enfourner vos cookies pendant plus ou moins 10 min, et dès que leurs bords brunissent, à les retirer du four, car ils vont encore durcir en refroidissant. Laissez refroidir, décollez de la plaque, et dévorez tiède ou froid.



# GÂTEAU AU NUTELLA

## INGRÉDIENTS

- 300 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 1 verre de lait
- 3 œufs
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure chimique
- 3 c. à soupe de Nutella
- Sucre glace



## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois en prenant garde de ne pas former de grumeaux.

Versez alors le lait et l'huile de tournesol. Mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte à gâteau homogène.

Beurrez et farinez un moule. Versez-y les  $\frac{3}{4}$  de la pâte à gâteau nature.

Ajoutez le Nutella dans le restant de pâte et mélangez bien. Versez ce mélange dans le moule sur la préparation nature.

Enfournez pendant 30 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au cœur du gâteau au Nutella. Lorsque la lame ressort sèche, le gâteau est cuit.

Sortez-le du four et démoulez sur une grille. Laissez refroidir le gâteau au Nutella.

Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace.



# CRUMBLE AUX POMMES ET CHOCOLAT

## INGRÉDIENTS

- 4 pommes
- 150 g de chocolat noir à pâtisser
- 200 g de farine
- 200 g de beurre mou
- 200 g de sucre en poudre



## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C.

Hachez grossièrement le chocolat noir.

Pelez et coupez en deux les pommes. Retirez les tiges, les cœurs et les pépins puis coupez-les en cubes.

Beurrez un plat allant au four et versez-y les cubes de pommes puis le chocolat noir haché. Réservez de côté.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre en poudre et le beurre mou avec le bout de vos doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse bien homogène.

Emiettez la pâte sableuse sur le chocolat noir haché dans le plat.

Enfournez pendant 20 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

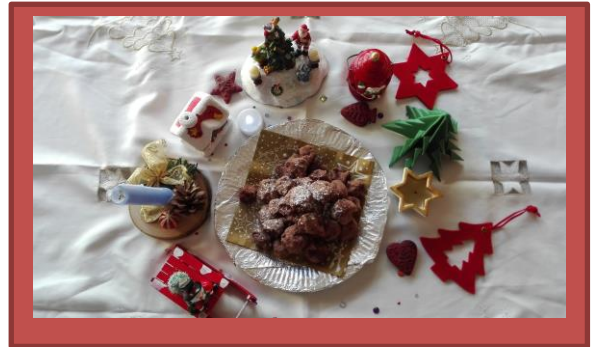
A la sortie du four, laissez tiédir le crumble sur une grille.



# TRUFFES AU CHOCOLAT

## INGRÉDIENTS

- 300 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 125 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de lait
- 4 cl de crème liquide
- poudre de cacao



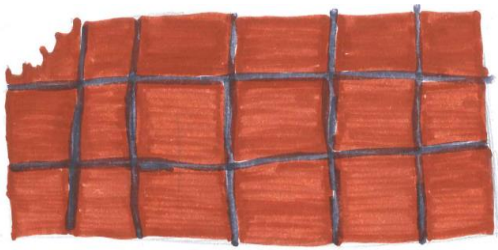
## PRÉPARATION

Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole. Ajoutez le lait et laissez fondre à feu doux (vous pouvez aussi faire fondre votre chocolat au bain-marie). Mélangez avec une spatule en bois pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez alors le beurre en parcelles en continuant à bien mélanger puis incorporez les jaunes d'œuf un par un et enfin la crème liquide. Mélangez bien. Ajoutez alors le sucre glace en fouettant. Versez la pâte dans un saladier et placez au frais pendant au moins 2 heures.

Quand la pâte est bien dure, formez des petites boules de la taille d'une noix et roulez-les dans le cacao pour l'enrobage. Gardez au frais jusqu'au moment de déguster.





Dans ce livre, vous trouverez les recettes de cookies, de gâteau au nutella, de crumble aux pommes et au chocolat et de truffes.

Nous avons choisi une recette à déguster par saison.

FAITES LES VITE POUR EN PROFITER !!!

Recettes testées par : Maël, Mathéo C., Fiona, Timéo, Loéline, Lauranne, Gabriel, Aurore, Mathéo V., Salomé, Ambre, Camille, Lou, Louise, Marion.

