

Do it yourself

Cuisiner

Trois goûters giga gourmands!

Allez, en avant les copines!



Envie d'une pause réconfort en rentrant du collège? Épicée, fruitée, chocolatée... Chacune de ces recettes faciles va à la fois te régaler et te requinquer!



CROQUANTES ET MOELLEUSES

Les madeleines framboises chocolat

Ingrédients

- 150 g de framboises congelées
- 150 g de farine • 2 œufs
- 130 g de sucre • 130 g de beurre
- 1 cuillerée à café de vanille liquide • 1 sachet de levure chimique • 100 g de chocolat de couverture

• Dans un saladier, mélange la farine, la levure, le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille. Fouette les blancs jusqu'à obtenir un mélange moussieux et ajoute-les dans le saladier, ainsi que le beurre fondu. Couvre de film transparent et réserve 3 heures minimum au réfrigérateur. C'est le secret pour que tes madeleines aient de jolies bosses!

• Fais préchauffer ton four à 250 °C, remplis tes moules aux trois quarts, ajoute tes

Ustensiles

- Un fouet (ou batteur)
- Des moules à madeleines
- Du film transparent

framboises émietées. Enfourne, puis baisse aussitôt la température à 200 °C et laisse cuire 8 minutes. Quand les madeleines ont bien doré, retire-les du moule et laisse-les refroidir.

• Pendant ce temps, fais fondre le chocolat au bain-marie, puis verse une cuillerée dans chaque moule, avant de déposer une madeleine par-dessus. Laisse durcir au moins 1 heure au réfrigérateur avant de déguster.

L'IRRÉSISTIBLE BROOKIE

Mi-brownie, mi-cookie...

Pour la pâte à cookie

- 200 g de farine
- 200 g de sucre roux
- 100 g de beurre mou
- 100 g de chocolat pâtissier
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

• Commence par la pâte à cookie. Coupe le chocolat en grosses pépites. Fouette le beurre mou avec le sucre. Ajoute l'œuf, la farine, le sel et les pépites, et place ta préparation au réfrigérateur.

• Pour la pâte à brownie, fais fondre le chocolat

C'est renversant!



Pour la pâte à brownie

- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat pâtissier
- 2 œufs

avec le beurre, ajoute le sucre, les œufs et la farine, verse dans un moule et enfourne dans un four préchauffé à 150 °C.

• Après 15 minutes de cuisson, émiette la pâte à cookie par-dessus, sans écraser, et remets au four pour 15 minutes supplémentaires.



FONDANT ET SAVOUREUX

Les roulés à la cannelle

Pour la pâte à brioche:

- 450 g de farine
- 70 g de beurre mou • 40 g de sucre blanc
- 1 œuf • 15 cl de lait • 5 cl d'eau tiède • 1 sachet de levure boulangère • 1 pincée de sel

• Verse la levure dans l'eau tiède et mélange bien. Coupe le beurre en petits cubes, ajoute la farine, le sel, le sucre, l'œuf, le lait et la levure diluée. Malaxe pendant 15 minutes. Couvre la pâte et laisse reposer une heure.

• Pendant ce temps, prépare la garniture: fais fondre ton beurre et mélange avec la cannelle, le sucre et la vanille.

Pour la garniture:

- 50 g de beurre
- 30 g de sucre de canne • 2 cuillerées à soupe de cannelle en poudre • 1 cuillerée à café de vanille liquide

• Quand la pâte a doublé de volume, étale-la sur du papier sulfurisé, afin d'obtenir un grand rectangle d'environ 5 mm d'épaisseur. Couvre de garniture, puis roule la pâte sur elle-même, de bas en haut.

• Coupe une dizaine de tranches, dispose-les dans un plat (ou de grands moules à muffin), badigeonne de lait. Fais cuire une quinzaine de minutes au four préchauffé à 180 °C.

Roule, ma poule!

