

Piez + feuilleté! C'est la suite Piez + feuilleté! C'est la suite Piez + feuilleté! C'est la suite

Le gâteau au chocolat de *C*mon! Etiquette!*



www.c-monetiquette.fr

Piez + feuilleté! C'est la suite Piez + feuilleté! C'est la suite Piez + feuilleté! C'est la suite

La mousse au chocolat

Comon
etiquette!

- 1 Faites cuire le chocolat à feu doux

200g de
chocolat pâtisier



2 c. à soupe
de lait



2x



- 2 Versez le chocolat fondu dans un saladier
Ajoutez les autres ingrédients

2 sachets de
sucre vanillé

SUCRE
VANILLÉ

SUCRE
VANILLÉ



4 jaunes
d'œufs



- 3 Battez les blancs d'œufs en neige
Incorporez-les à la préparation et mélangez
délicatement avec une cuillère en bois



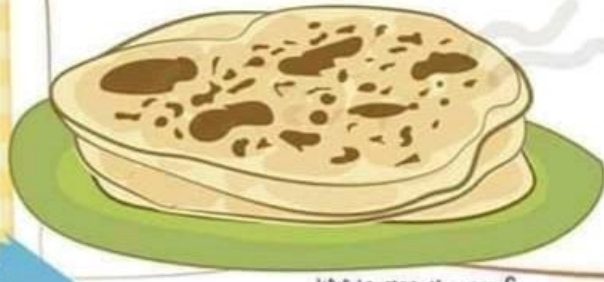
4h à 5h
au frigo





Les crêpes

C*mon
etiquette!



ASTUCE
 Pour parfumer votre pâte à crêpe
 ajoutez de l'extrait de
 fleur d'orange.

Comon
etiquette!

Les financiers

1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



100g de
beurre

2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



3 Incorporez les blancs d'oeufs et le beurre ambré.



www-comon-etiquette.fr



Les gaufres

Comme
étiquette!

ETAPE 1

Battez les oeufs avec le sucre et le sel

une pincée de sel



2 oeufs



75g de sucre

ETAPE 2

Faites un puits au centre d'un saladier avec la farine et la levure puis versez-y le mélange des oeufs battus Délayez avec le lait et le beurre fondu



un sachet de levure

400g de farine



1/3l de lait

100g de beurre



ETAPE 3

Couvrez et laissez reposer 2h au frigo



moule à gaufres



TADAAA!!!



www-monetiquette.fr



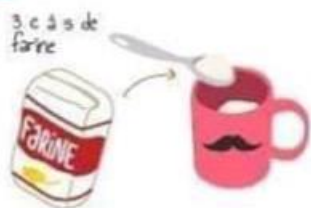
Le mug-cake cookie

C*mon
etiquette!

- 1 Faites fondre le beurre au micro-ondes.
Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf. Puis, mélangez.



- 2 Ajoutez la farine, mélangez.



- 3 Ajoutez le chocolat coupé en morceaux
et une gousse de vanille.



EN
5 MIN

- 4 Mélangez le tout et mettez 1 minute au
micro-ondes à la puissance maximale.

ATTENTION
C'EST CHAUD!



Mmmmh!



www.monetiquette.fr



Pancakes



1 Mélangez la farine, la levure, la maïzena et le sel dans un saladier.



2 Séparez les blancs des jaunes. Dans un 2ème bol, versez le lait sur les jaunes d'œufs et remuez. Puis, ajoutez la 1ère préparation et mélangez le tout au fouet.



3 Montez les blancs en neige avec le sucre et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.



ASTUCE
Ajoutez miel, confiture, sirop d'érable et pour les gourmands... du chocolat.



Mettez un peu de beurre dans la poêle et faire cuire 1 mn à feu doux sur chaque face





Roses des sables

Comme
étiquette!

- 1 Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Mélangez.



- 2 Retirez du feu et ajoutez le sucre glace. Laissez refroidir 10 minutes.



- 3 Ajoutez les corns flakes au chocolat et mélangez délicatement.



- 4 A l'aide d'une cuillère, formez des petits tas et disposez-les sur un plat recouvert de papier sulfurisé.



- 5 Réservez 1 heure au réfrigérateur avant de déguster.

essayez avec
du chocolat
blanc ou au lait



ASTUCE

Vous pouvez saupoudrer de noix de coco râpée, c'est délicieux !

Le smoothie fraise-banane

C*mon
etiquette!

1 Mélangez la banane et les fraises
au mixeur



1 banane

300g de fraises



2 Ajoutez le sucre et les glaçons



un petit peu
de sucre

une dizaine
de glaçons



ASTUCE

Rajouter des
framboises, pour
un smoothie plus
fruité.



www.monetiquette.fr



Tarte aux pommes alsacienne

avec mon étiquette!

1 Faire une pâte brisée

sel de lait
 300g de farine
 150g de beurre salé mou coupé en dés
 3 cuillères à soupe de sucre

2 Réaliser la crème pâtissière

2 oeufs
 100g de sucre
 un sachet de sucre vanillé
 25 cl de crème fraîche

3 Verser la crème sur les pommes pelées et découpées en tranches

3 ou 4 pommes (selon la grosseur)

Thermostat 6 (200°)
 Cuisson 30min

