

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de sel
- 150g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 50g de sucre
- 50g de beurre

Préparation :

Ramollir le beurre au micro-ondes. Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter la farine, le sel et la levure petit à petit, puis les pépites de chocolat.

Faites des petites boules, les mettre sur du papier sulfurisé. Enfourez à 180°C pendant 10 à 12 min.

GATEAU AUX CAROTTES

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 oeufs
- 2 mugs de sucre
- 3 paquets de sucre vanillé
- 1 mug d'huile
- 3 mugs de carottes
- 100g de poudre de noisettes
- 2 cuillères à café de bicarbonate
- 2 tasses de farine

Préparation :

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger le sucre et le sucre vanillé aux jaunes d'oeufs. Ajouter ensuite l'huile. Râper les carottes et les ajouter à la préparation. Ajouter la poudre de noisettes, le bicarbonate, la farine et la levure. Monter les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Cuire 45 min à 180°C ou 1h thermostat 5.

CHAUCISSON

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 20 petits beurre
- 100g de sucre
- 125g de cacao
- 125g de beurre fondu
- 4 jaunes d'œufs

Préparation :

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu et le cacao. Emietter les biscuits et mélanger le tout. Modeler en forme de saucisson. Laisser 4h au réfrigérateur puis saupoudrer de sucre glace.

SALADE DE FRUITS D'ETE

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 2 melons
- 1 boîte de litchis au sirop
- 1 boîte d'ananas au sirop
- 1 boîte de pêches au sirop
- 6 bananes
- 4 pommes
- 1 citron
- de la menthe

Préparation :

Couper les fruits et mélanger. Ajouter le jus de citron et la menthe ciselée.