

FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Mardi 24 avril, nous avons cuisiné et fêté l'anniversaire des enfants nés en mars et avril : ERWAN (11 ans le 13/03), LANDRY (10 ans le 17/03), ESTEBAN (10 ans le 20/03), MAEL (8 ans le 20/03), LENA (6 ans le 28/03), CAMILLE (5 ans le 2/04), LILOU (9 ans le 5/04), JULIETTE (9 ans le 7/04) et ANTONIN (10 ans le 20/04).



Pate d'amandes

Ingrédients :

130 g de sucre glace
130 g d'amandes en poudre
1 blanc d'œuf
Colorant alimentaire

Préparation :

Mettre le sucre, la poudre d'amandes et un trait de colorant dans le bol d'un mixeur. Mixer en versant progressivement le blanc d'œuf.

Croustillant à la framboise

Ingrédients (pour 6 personnes) :

200 g de farine
130 g de sucre roux
60 g de sucre blanc
1 cuillère à café de levure chimique
200 g de beurre
150 g de flocons d'avoine (15 cuillères à soupe)
1 œuf entier
3 cuillères à soupe de crème fraîche
purée de framboise

Préparation :

Dans un saladier, casser l'œuf et le battre au fouet avec la crème fraîche. Puis incorporer la purée de framboises tiède, bien mélanger. Mettre le four à préchauffer à 180°. Dans un autre saladier, mettre la farine, la levure, les flocons d'avoine, le sucre roux et le beurre. Bien mélanger le tout en incorporant bien le beurre du bout des doigts afin d'obtenir de grosses miettes comme pour un crumble.

Dans un moule carré beurré si besoin, étaler la moitié des miettes et bien les tasser avec le dos d'une cuillère à soupe. Puis verser dessus la purée de framboises, bien répartir également sur toute la surface. Enfin, ajouter l'autre moitié des miettes en pressant un peu.

Mettre à cuire au four entre 30 et 40 minutes à 180°.

Gâteau papillon

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 yaourt (dont le pot sert ensuite de doseur)
2 pots de farine
1 pot de sucre
1 pot d'huile
3 œufs
1 sachet de levure
3 cuillères à soupe de cacao amer

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger tous les autres ingrédients sauf le chocolat. Ajouter le chocolat. Verser la pâte dans un moule à manquer et dans un moule à cake. Mettre au four 15 min à 180°C, puis 15 min à 150°C. Couper le gâteau rond en deux et assembler le papillon.