

FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Vendredi 21 décembre, nous avons cuisiné des recettes d'Amérique et fêté l'anniversaire des enfants nés en novembre et décembre : **SOREN** (7 ans le 3/11), **MATHYS** (9 ans le 12/11), **BASILE** (4 ans le 15/11), **SILOE** (3 ans le 7/12), **CYPRIEN** (7 ans le 9/12), **NINO** (8 ans le 16/12), **LILLY** (4 ans le 18/12) et **MATHIS** (10 ans le 30/12).



Carrot cake

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 4 œufs
- 180 g d'huile végétale
- 200 g de sucre
- 250 g de farine fluide
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide
- 1 cuillère à café rase de muscade
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à café rases de cannelle
- 300 g de carotte râpées (3 à 4 grosses carottes)
- 120 g de noix concassées (pas broyées)

Préparation :

Préchauffer votre four à 175°. Mélanger au fouet électrique les œufs et le sucre. Incorporer l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile. Mélanger au fouet. Ajouter la farine et la levure, fouetter jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter les carottes râpées et les noix concassées. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Huiler le moule et verser la préparation. Enfourner 30 à 40 minutes.

Cookies au beurre de cacahuètes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 85 g de beurre doux
- 1 œuf
- 85 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 100 g de chocolat
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes

Préparation :

Laissez ramollir les beurres. Dans un saladier, malaxez-les avec le sucre. Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé. Versez peu à peu la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat, mélangez bien. Beurrez une et formez des noix de pâte en les espaçant bien. Faites cuire 8 à 10 min à 180°C.

Cheesecake orange-chocolat

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 200 g de biscuits
- 70 g de beurre
- 360 ml de crème (bien froide)
- 450 g de philadelphia
- 300 g de fromage blanc
- 130 g de sucre
- zeste d'orange

Préparation :

Ecraser les petits beurres. Les mélanger au beurre fondu. Répartir dans des ramequins. Fouetter la crème bien froide jusqu'à obtention d'une crème montée puis la réserver au réfrigérateur. Battre le philadelphia avec le fromage blanc, le sucre et les zestes d'orange. Ajouter le jus d'une ½ orange. Incorporer délicatement la crème montée. Repartir dans les ramequins. Recouvrir de chocolat en poudre.

Brownie

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de chocolat noir
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1 sachet Sucre vanillé
- 60 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180°. Faites fondre le beurre et le chocolat. Ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé puis les œufs battus en omelette avec une petite pincée de sel. Ajoutez enfin la farine. Beurrez un moule et versez la préparation. Enfournez pour 15 mn. Laissez reposer 5 mn dans le four éteint.

