

PAIN D'ÉPICES



Ingrédients :

250 g de farine	1 sachet et demi de levure	75 g de sucre roux	175 g de miel	175 mL de lait	25 g d'amandes en poudre	1 oeuf	1 cuillère à café de cannelle	1 cuillère à café de muscade

Ustensiles :

2 saladiers	1 cuillère en bois	1 cuillère à café	1 moule à cake	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange le sucre, l'oeuf et les amandes.
2		Fais chauffer le miel et le lait au micro-ondes.
3		Ajoute le miel et le lait au mélange avec les oeufs.
4		Ajoute la farine et la levure. Mélange bien.
5		Ajoute les épices (muscade et cannelle).
6		Beurre le moule et verses-y le mélange.
7		Fais cuire à 180°C pendant 45 minutes.

GÂTEAU YAOURT



Ingrédients :

				3 oeufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	1 moule	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure.
2		Ajoute et mélange le sucre, le sucre vanillé et l'huile.
3		Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte.
4		Beurre le moule et verse-y le mélange.
5		Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.

GÂTEAU AUX POMMES



Ingrédients :

				3 oeufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	3 pommes	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	Des couteaux économes	Des couteaux à bout rond	1 moule	1 four

Préparation :

1			Lave et épluche les pommes.
2			Coupe les pommes en petits morceaux.
3			Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et l'huile.
4			Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte.
5			Ajoute les pommes.
6			Beurre le moule et verses-y le mélange.
7			Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.

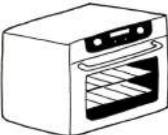
GÂTEAU AU CITRON



Ingrédients :

						
125 g de farine	150 g de sucre	1 sachet de levure	3 oeufs	10 cL d'huile	1 citron non traité	1 noix de beurre

Ustensiles :

						
1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 râpe	1 couteau	1 moule	1 four

Préparation :

1		Mélange la farine, le sucre et la levure.
2		Ajoute les oeufs et l'huile, puis mélange.
3		Râpe le zeste du citron et ajoute-le à la pâte.
4		Presse le citron et verse le jus dans le mélange. Ajoute la pulpe (sans les pépins), puis mélange le tout.
5		Beurre le moule à gâteau et verses-y la pâte.
6		Fais cuire 25 minutes à 200°C.

FAR BRETON



Ingrédients :

5 oeufs	100 g de sucre	80 g de farine	1/2 litre de lait	1 sachet de sucre vanillé	300 g de pruneaux	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 fouet	1 verre doseur	1 balance	1 couteau	1 plat	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Fais tiédir le lait au micro-ondes.
2		Casse les oeufs dans le saladier.
3		Ajoute le sucre et le sucre vanillé puis mélange. Ajoute ensuite la farine et le lait tiède. Mélange à nouveau.
4		Beurre le plat.
5		Dénoyaute les pruneaux puis répartis-les sur toute la surface du plat.
6		Verse le mélange sur les pruneaux.
7		Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le far breton tiède ou froid.

CRÊPES



Ingrédients :

				
5 oeufs	400 g de farine tamisée	10 cuillères à soupe d'huile	1 litre de lait	2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles :

				
1 saladier	1 fouet	1 verre doseur	1 assiette	1 appareil à crêpes

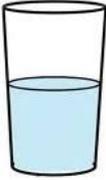
Préparation :

1		Dans le saladier, verse la farine. Fais un petit trou (une fontaine) et verse l'huile, les oeufs et un peu de lait.
2		Mélange en continuant d'ajouter le lait petit à petit, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3		Ajoute le sucre vanillé.
4		Laisse reposer la pâte 1 heure.
5		Fais cuire les crêpes et pose-les sur une assiette.

COMPOTE DE POMMES



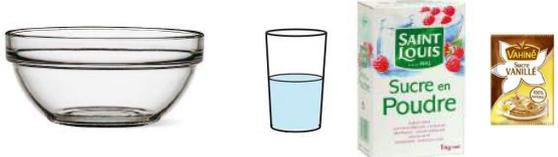
Ingrédients :

			
8 pommes	1 demi-verre d'eau	4 cuillères à soupe de sucre	1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles :

							
1 saladier	1 couteau	1 économe	1 assiette	1 cuillère en bois	1 cuillère à soupe	1 verre	1 micro-ondes

Préparation :

1		Épluche les pommes et enlève le trognon.
2		Coupe les pommes en petits morceaux et mets-les dans le saladier.
3		Ajoute un demi-verre d'eau, le sucre et le sucre vanillé. Mélange bien.
4		Fais cuire 10 minutes au micro-ondes, mélange, puis fais cuire à nouveau 10 minutes.
5		Laisse la compote refroidir et déguste-la !

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



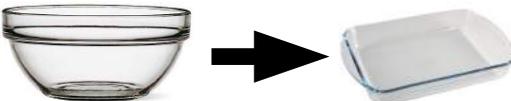
Ingrédients :

					
500 g d'abricots frais (ou 1 boîte d'abricots en conserve)	3 oeufs	60 g de sucre	1 sachet de sucre vanillé	2 cuillères à soupe de farine	25 cL de lait

Ustensiles :

						
1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 cuillère à soupe	1 couteau	1 plat	1 four

Préparation :

1		Dans le saladier, mélange les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine.
2		Ajoute le lait au mélange.
3		Beurre le plat.
4		Coupe les abricots en deux, enlève les noyaux et dispose les moitiés d'abricots dans le fond du plat.
5		Verse le mélange dessus.
6		Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le clafoutis tiède ou froid.

BONHOMMES DE PAIN D'ÉPICES



Ingrédients (pour une vingtaine de bonhommes) :

250 g de farine	1 sachet et demi de levure	75 g de sucre roux	175 g de miel	180 mL de lait	25 g d'amandes en poudre	1 oeuf	1 cuillère à café de cannelle	1 cuillère à café de muscade

Ustensiles :

2 saladiers	1 cuillère en bois	1 cuillère à café	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Fais chauffer le miel et le lait au micro-ondes.
2		Dans un saladier, mélange le sucre, l'oeuf et les amandes.
3		Ajoute le miel et le lait au mélange avec les oeufs.
4		Ajoute la farine et la levure. Mélange bien.
5		Ajoute les épices (muscade et cannelle).
6		Graisse le moule et verses-y le mélange.
7		Fais cuire à 180°C pendant 15 minutes (45 minutes pour un moule à cake).

BISCUITS MOELLEUX AU MIEL



Ingrédients (pour environ 25 biscuits) :

300 g de farine	100 g de beurre	100 g de sucre	80 mL de lait	1 sachet de levure	4 cuillère à soupe de miel liquide

Ustensiles :

1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 couteau	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

Préparation :

1		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, mélange la farine, le sucre et la levure.
3		Ajoute le lait, le miel liquide et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, fais des petites boules de la taille d'une noix.
5		Fais cuire 12 à 15 minutes à 180°C.