

pour 30 sablés

Sablés Pandas



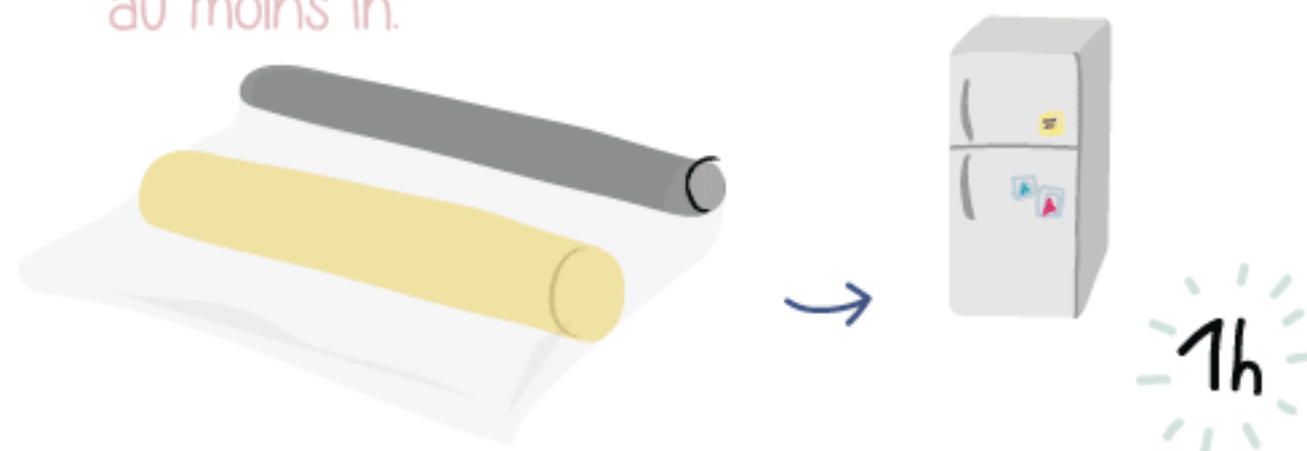
- 1 Mélangez le sucre glace, le beurre, la vanille et une pincée de sel. Petit à petit, ajoutez la farine.



- 2 Isolez $\frac{1}{4}$ de la pâte. Ajoutez un peu de poudre de cacao, couvrez et mettez-la au frais.



- 3 Avec le reste de la pâte, faites un rouleau d'environ 5cm de diamètre. Enroulez-le dans du film alimentaire et mettez-le au frais pendant au moins 1h.



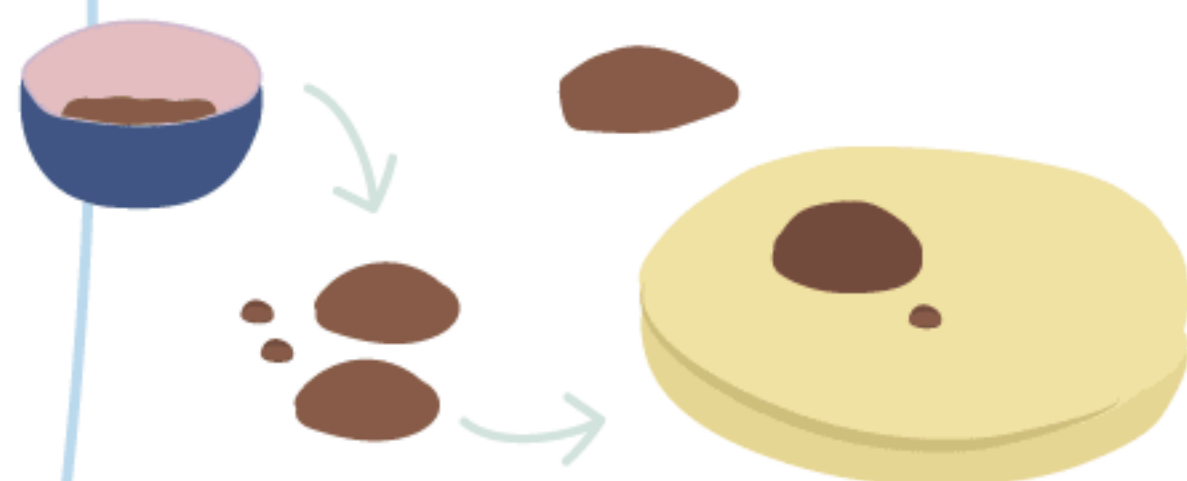
- 4 Pour former la tête du panda, coupez le rouleau de pâte blanche en rondelles d'environ 1cm d'épaisseur et aplatissez les ronds.



- 6 Faites cuire le tout pendant 7 min au four préchauffé à 170°C. Arrêtez la cuisson si les gâteaux commencent à être trop dorés. Bon appétit !



- 5 Reprenez votre boule de pâte marron et détaillez des boules d'environ 1cm pour les oreilles, des plus petites pour les yeux et une toute petite pour le nez. Assemblez le tout sur la tête du panda.



pour une dizaine de biscuits

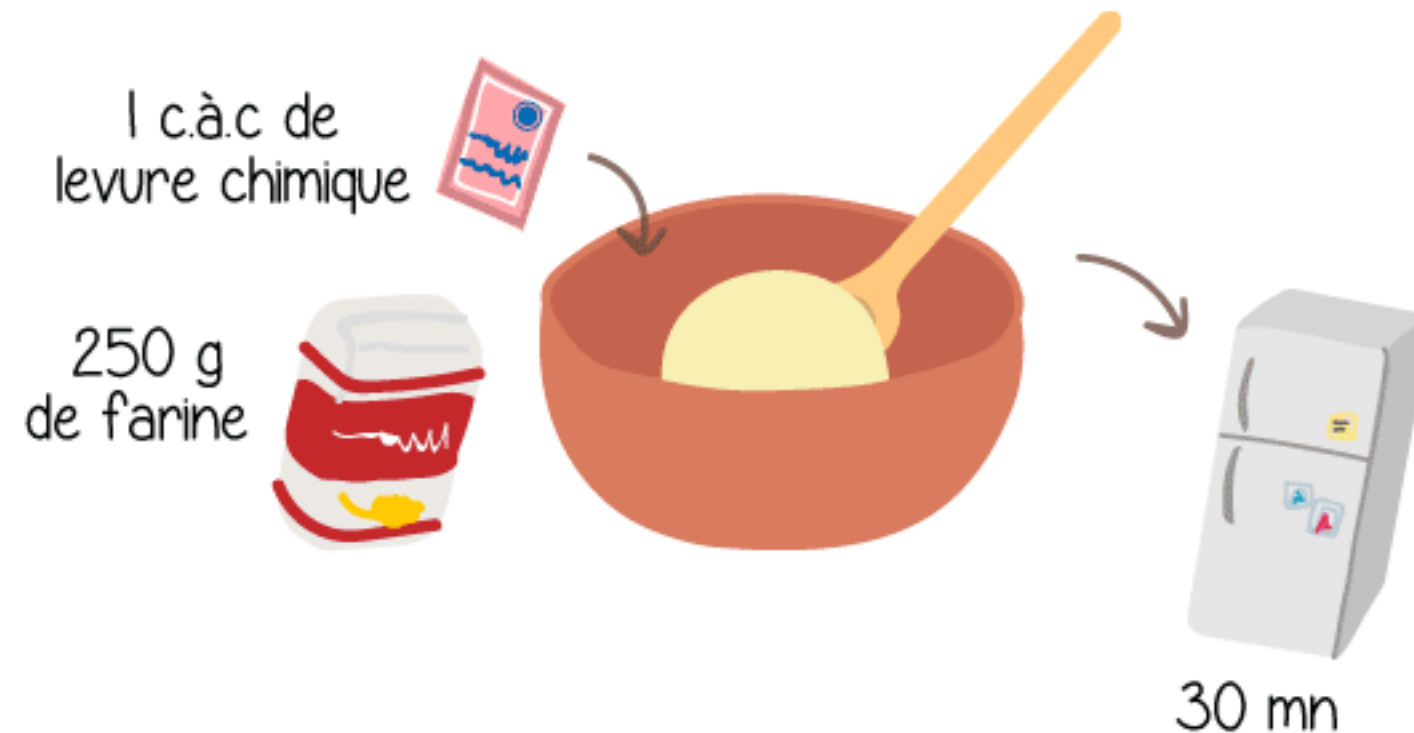
Petits écoliers[®] maison



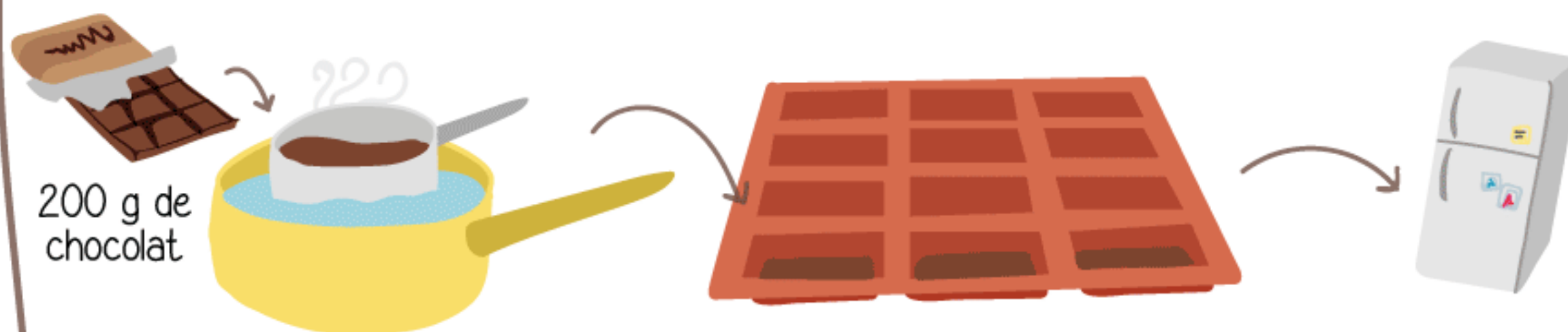
- 1 Dans une casserole, faites fondre le beurre, le sucre, l'eau et une pincée de sel.



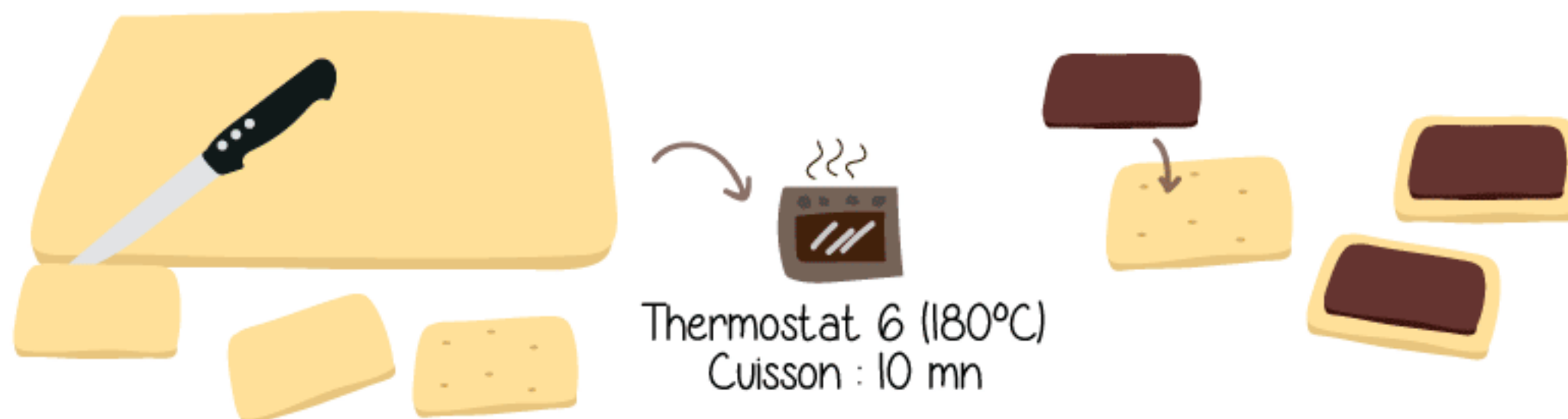
- 2 Versez le tout sur la farine et la levure et mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une boule de pâte. Aplatissez-la en un disque, filmez et placez au frais pour 30 mn.



- 3 Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie et coulez-le dans des moules en silicone en forme de petites plaquettes puis placez au frais jusqu'à ce que le chocolat durcisse. Une fois figé, démoulez et replacez au frais.



- 4 Sortez la pâte et étalez-la sur 0,5 à 1 cm d'épaisseur puis découpez les petits beurrés en rectangles à l'aide d'un couteau. Piquez-les à la fourchette et enfournez pour 10 mn. Lorsque les biscuits sont bien refroidis, collez les plaques de chocolats sur chaque petit beurre avec un peu de chocolat fondu. C'est prêt !



ASTUCE

Si vous n'avez pas de moule spécial pour les plaquettes, coulez le chocolat sur un tapis en silicone ou un papier sulfurisé puis découpez au couteau des rectangles.

Pour 12 parts

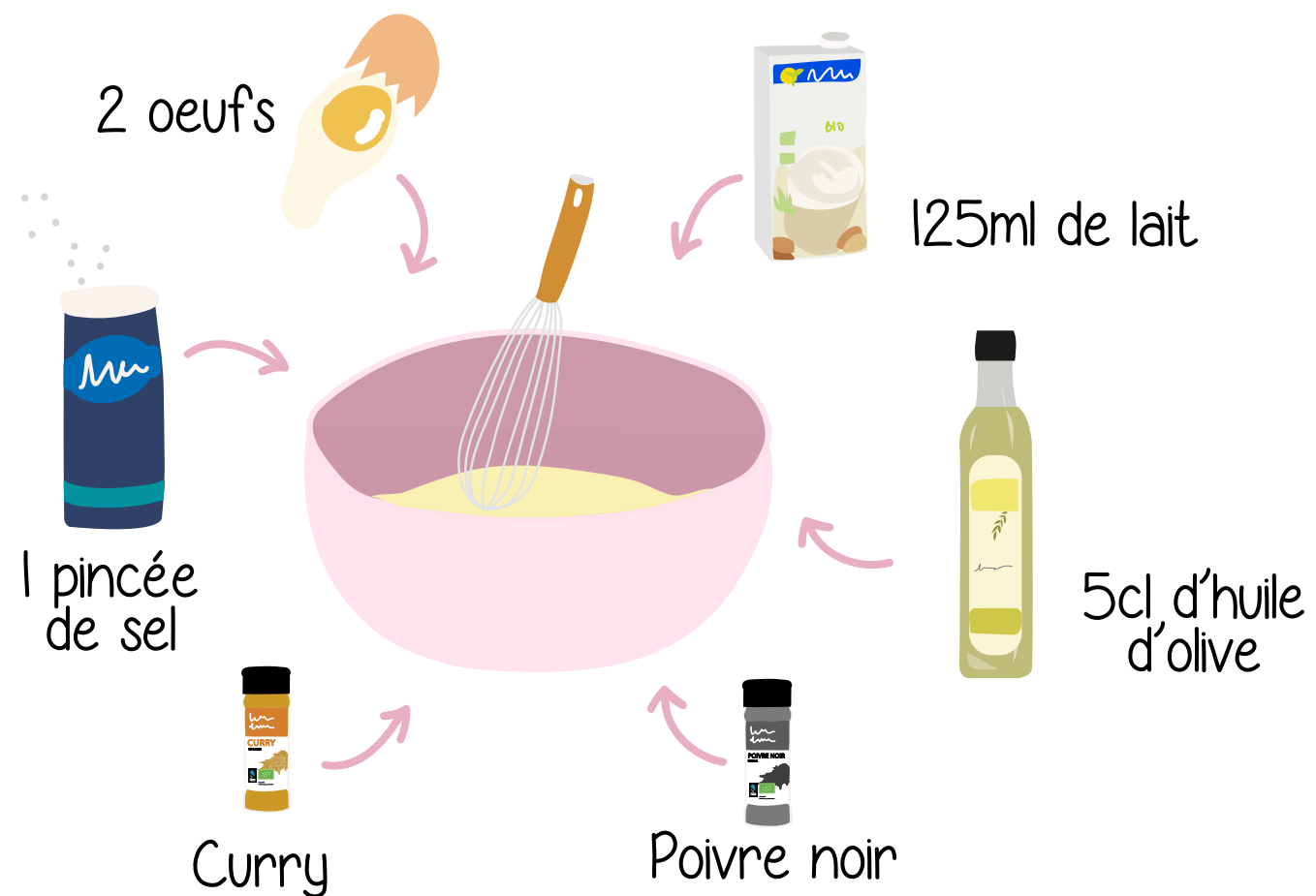


Muffin Potiron comté



1

Battre les œufs et ajouter le lait puis l'huile d'olive.



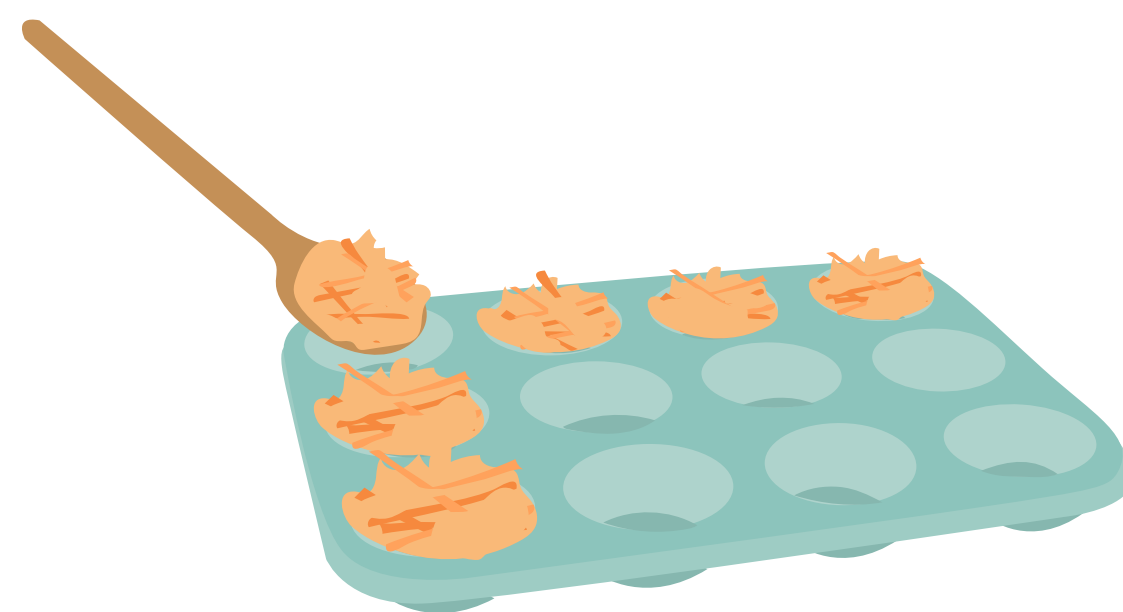
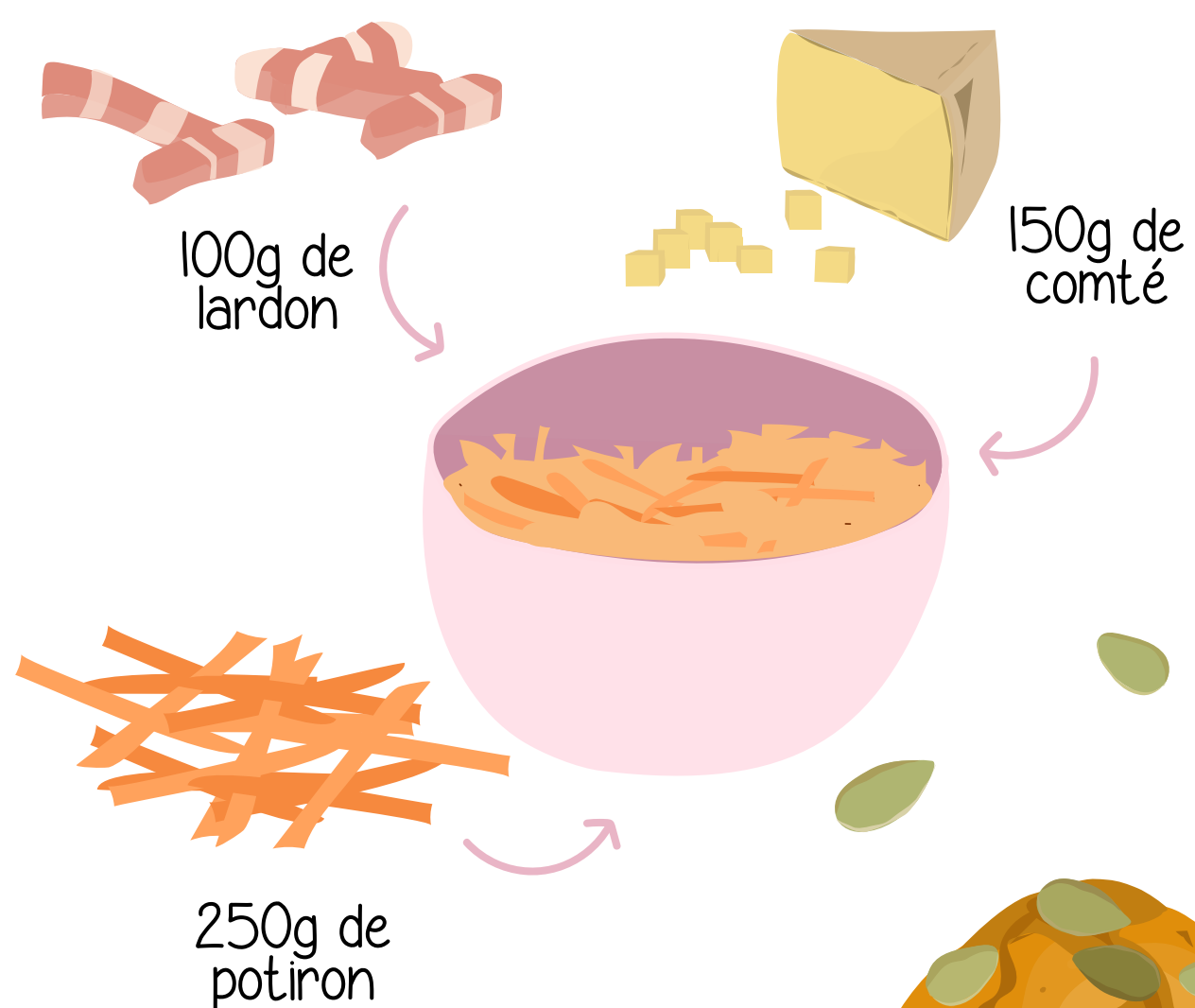
2

Ajouter ensuite la farine et la levure et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.



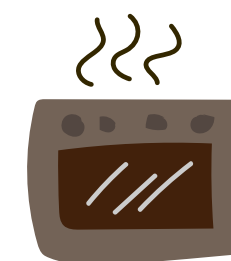
3

Incorporer la chair de potiron râpée, les lardons et le comté puis mélanger le tout. Remplir les mini moules au 3/4 et enfourner dans un four préchauffé à 200° (th 6/7) pour 20 minutes de cuisson.



ASTUCE

Ajoutez quelques graines de courges pour une touche de croquant !



Thermostat 6 (200°C)
Cuisson : 20 à 25 mn



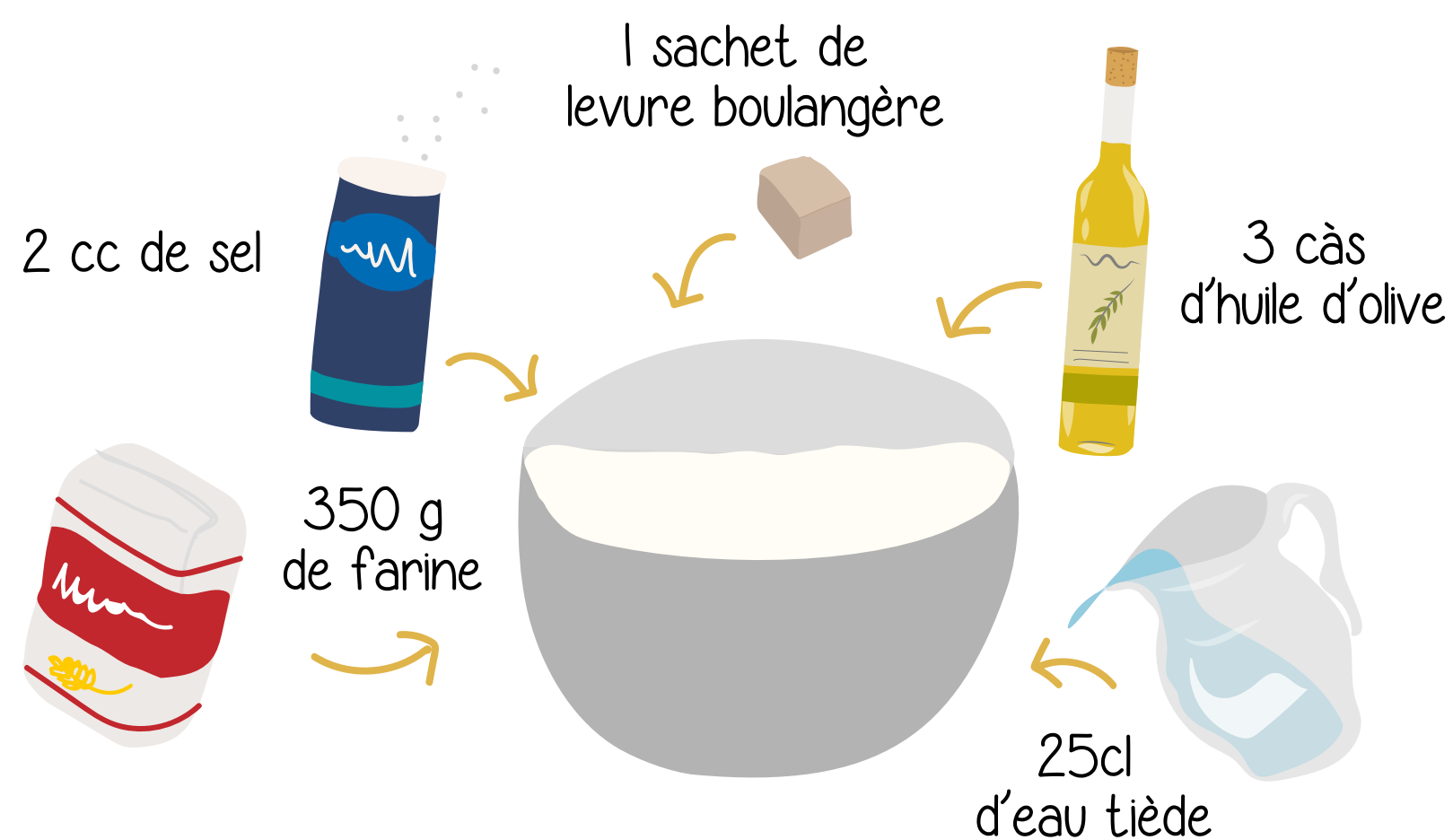
Miam!

Mini Pizzas d'Halloween



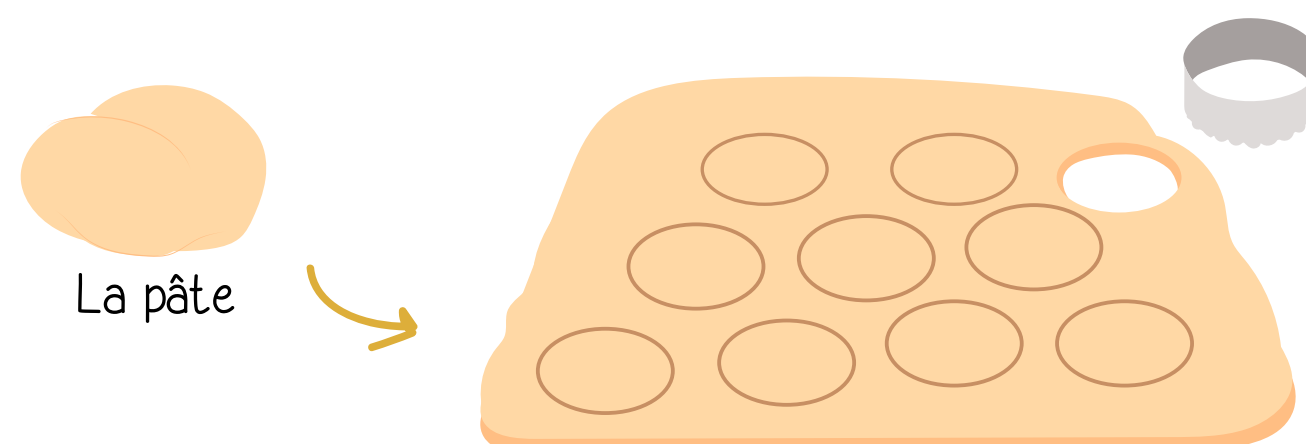
1

Préchauffez votre four à 180°. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive. Puis, ajoutez l'eau tiède petit à petit tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus au saladier.



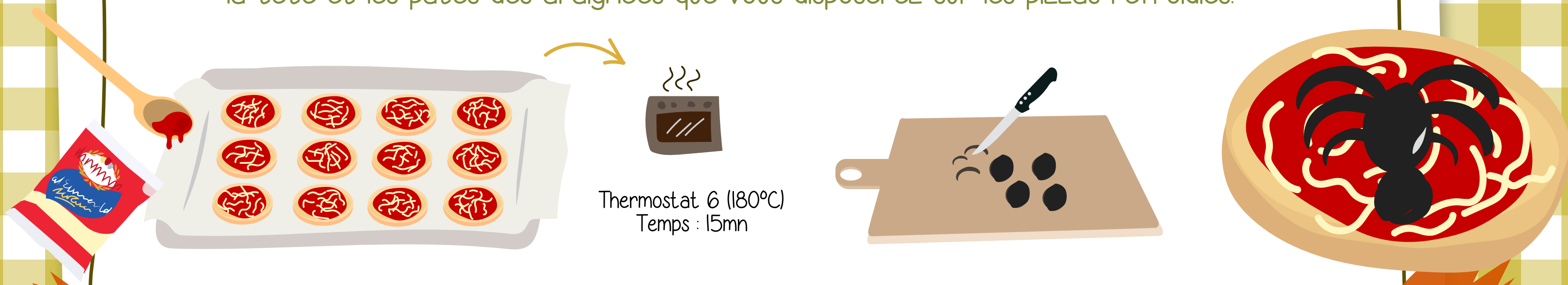
2

Après avoir laissé la pâte reposer 1h sous un torchon, étalez-la et découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.



3

Recouvrez la pâte de sauce tomate et de fromage rapé, puis enfournez les pizzas une dizaine de minutes. Pendant la cuisson, découpez les olives afin de former le corps, la tête et les pâtes des araignées que vous disposerez sur les pizzas refroidies.

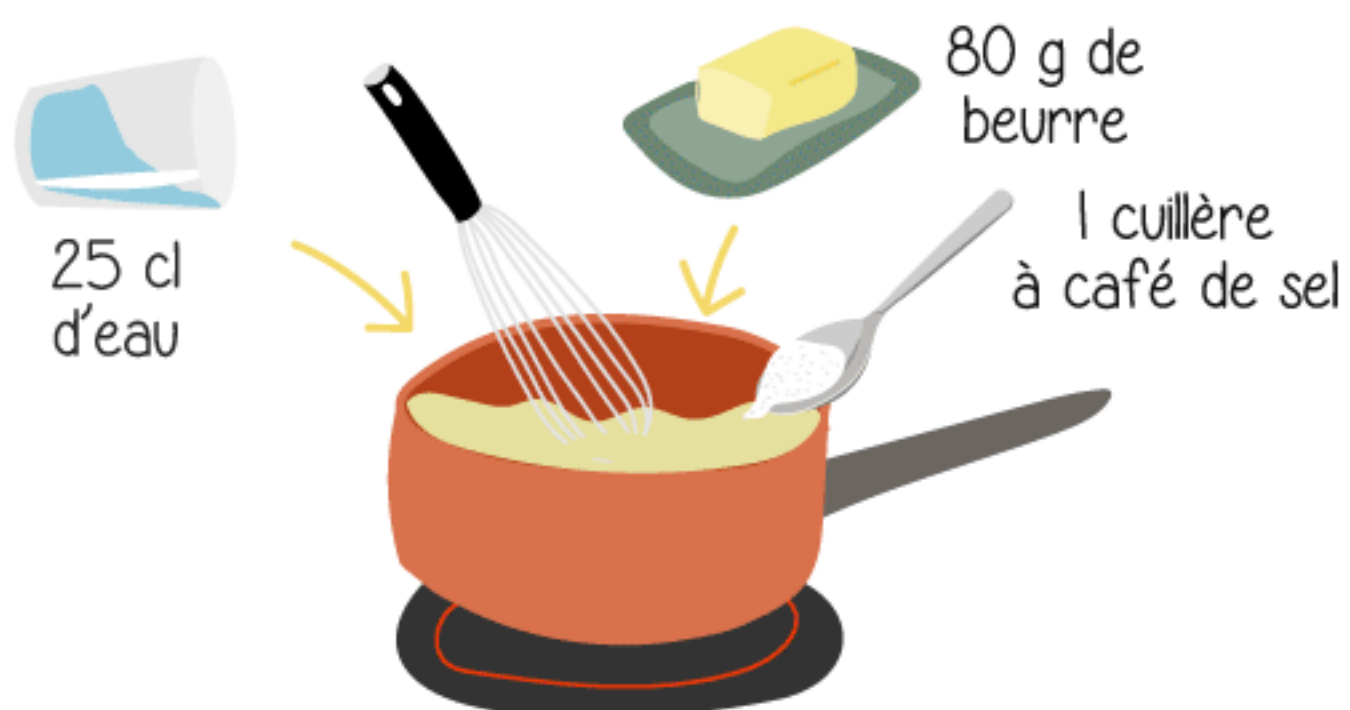


pour 30 gougères

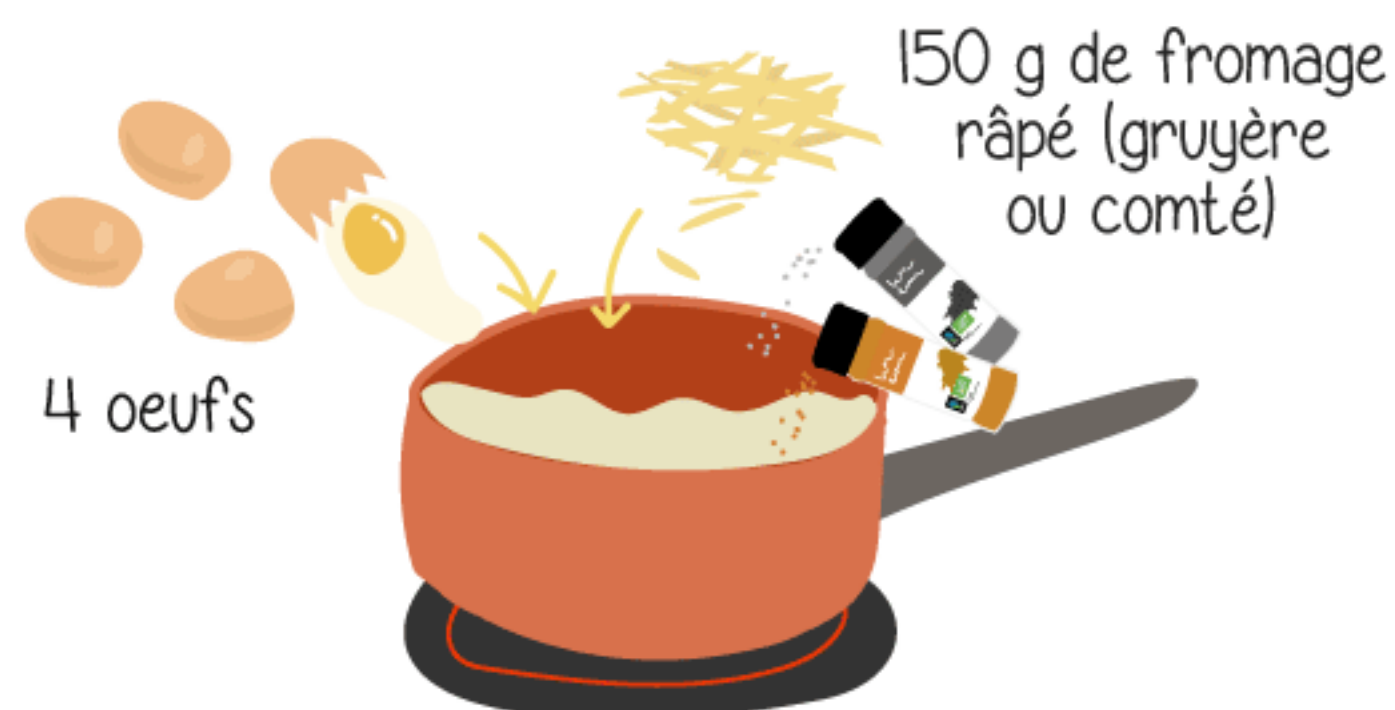
Gougères au fromage



- 1** Préchauffez le four à 200°C. Dans une casserole, versez l'eau, le beurre et une cuillère à café de sel. Portez à ébullition. Ajoutez la farine hors du feu, en une seule fois.



- 2** A feu doux, mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole. Laissez tiédir et incorporez les œufs un par un. Ajoutez le fromage râpé, un peu de poivre et la muscade.



- 3** Formez de petites boules espacées sur votre plaque de cuisson. Enfournez 25 minutes... C'est prêt !

