

Mon carnet de cuisine

CLAE de la Louvière - Septembre

CRUMBLE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau:

2 oeufs
100g de sucre en poudre
140g de beurre
170g de farine
1 sachet de levure
3 pommes
2 c.s de cannelle

Pour le crumble:

60g de beurre
1 c.c de cannelle
60g de sucre
100g de farine

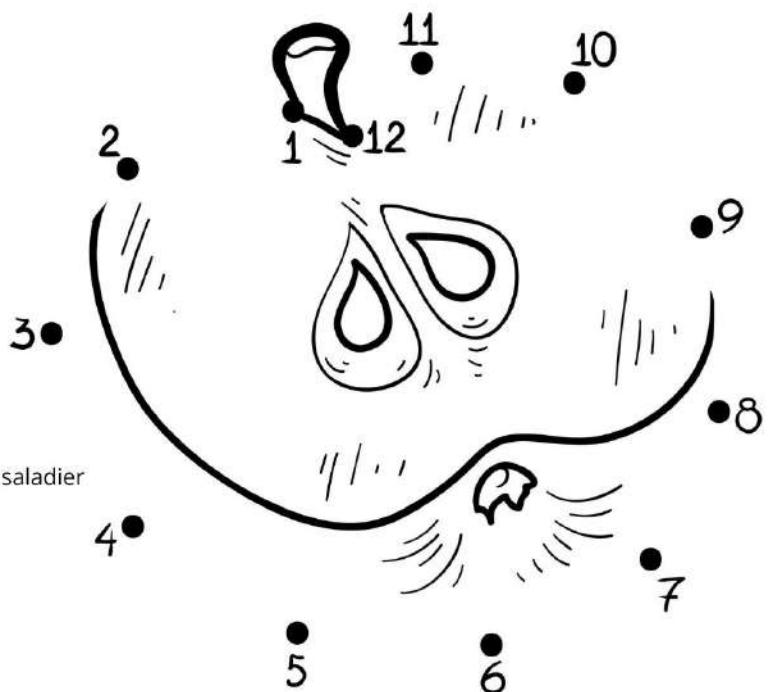
Préchauffer votre four à 180°C.

Casser 2 oeufs dans un saladier
Verser 100g de sucre en poudre
Mélanger
Faire fondre 140g de beurre, puis verser dans le saladier
Mélanger
Verser 170g de farine dans le saladier
Mettre 1 sachet de levure
Mélanger
Verser la préparation dans un moule beurré

Eplucher et couper 3 pommes en cube
Dans un saladier, mettre les pommes coupées et ajouter 2c.s de cannelle.
Mélanger et verser la préparation dans le moule.

Pour le crumble, dans un saladier mettre 60g de beurre mou,
1 c.c de cannelle, 60 g de sucre en poudre et 100g de farine.
Mélanger et verser sur la préparation du gâteau.

Mettre au four pendant 40min.



Mon carnet de cuisine

CLAE de la Louvière - Septembre

BROOKIE

INGRÉDIENTS

100g chocolat noir
100g chocolat au lait
180g de beurre
3 oeufs
100g de sucre
100g sucre roux
1 sachet sucre vanillé
240g de farine
Levure
Pépites de chocolat au lait

Préchauffer votre four à 180°C.

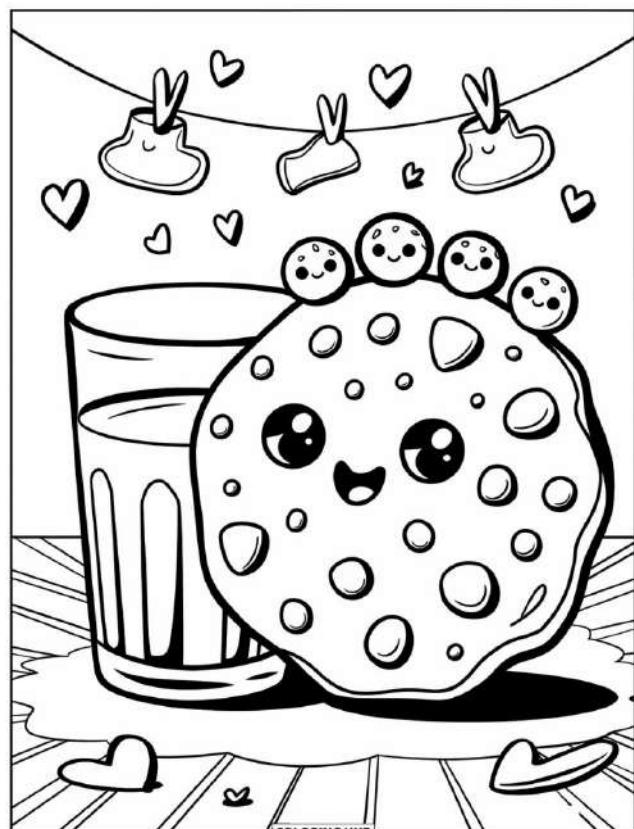
Pour la pâte à brownie:

Dans un autre saladier, mettre 100g de beurre mou, 100g de sucre roux et ajouter un sachet de sucre vanillé. Mélanger. Casser 1 oeuf, ajouter 180g de farine, $\frac{1}{2}$ sachet de levure puis mélanger. Rajouter les pépites de chocolat. Mélanger puis mettre la pâte à cookie sur la pâte à brownie.

Pour la pâte à cookie:

Dans un saladier, casser 100g de chocolat noir, 100g de chocolat au lait ainsi que 80g de beurre. Faire fondre au micro-onde. Dans un saladier, casser 2 oeufs, ajouter 100g de sucre. Mélanger. Ajouter 60g de farine puis mélanger à nouveau. Verser la pâte dans un moule beurré ou couvert de papier cuisson.

Mettre au four pendant 25/30min.



Mon carnet de cuisine

CLAE de la Louvière - Octobre

CARROT CAKE

INGRÉDIENTS

4-5 carottes
3 œufs
170g cassonade ou sucre vergeoise
1 sachet sucre vanillé
160ml huile de tournesol
220g de farine
1 sachet de levure
1 c.s de cannelle
1 c.s de gingembre
Noix de pécan concassées
Lait
Sucre glace

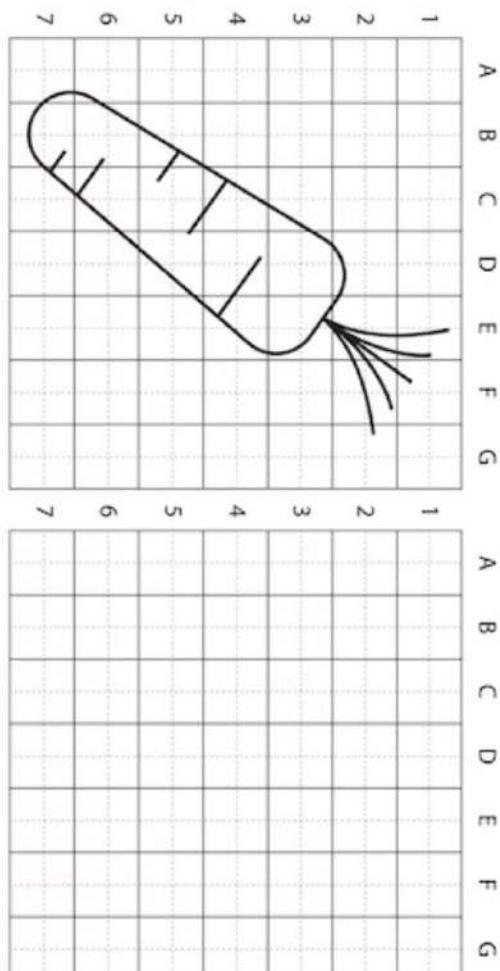
Préchauffer votre four à 180°c.

Eplucher et laver 4-5 carottes puis les raper ou les mixer.
Dans un saladier, casser 3 œufs
Ajouter 170g de cassonade ou vergeoise
Mettre 1 sachet de sucre vanillé et mélanger
Ajouter 160ml d'huile de tournesol
Ajouter les carottes râpées puis mélanger
Verser 220g de farine, mélanger et ajouter la levure.
Mettre 1c.s de cannelle et (optionnel) de gingembre
Mélanger et ajouter les noix de pécan
Beurrer le moule, y verser la préparation et enfourner.

Pour le glaçage:

mélanger du lait et du sucre glace jusqu'à obtenir une texture semi liquide.

Mettre au four pendant 25/30min.



Mon carnet de cuisine

CLAE de la Louvière - Novembre

PAIN D'EPICE

INGRÉDIENTS

150g de lait
200g de miel
40g de beurre
Citron
Orange
250g de farine
1 sachet de levure
80g de cassonade
1 pincée de sel
Perle de sucre

Préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faire chauffer 150g de lait, 200g de miel, 40g de beurre et les zestes.

Ajouter 1 c.c de citron et d'orange puis mélanger jusqu'à ce que le beurre fonde.

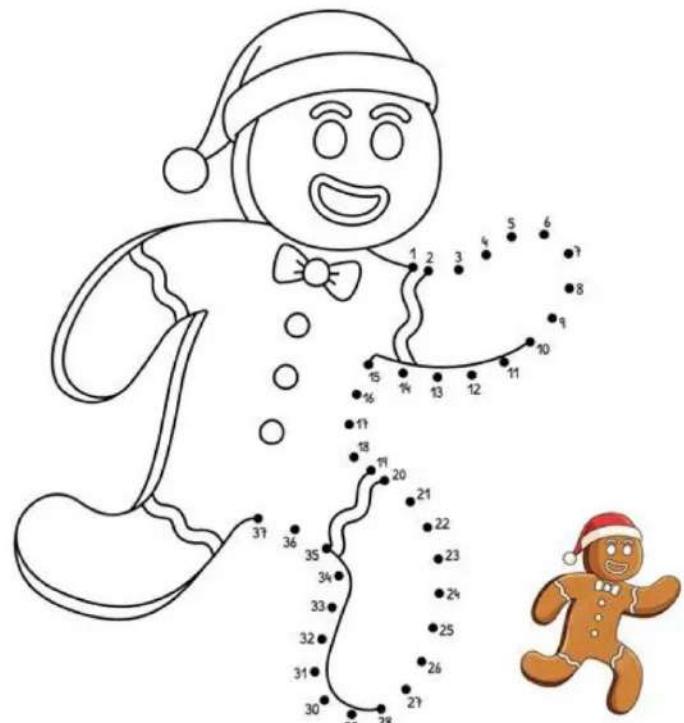
Dans un saladier, mettre 250g de farine, 1 sachet de levure, 80g de cassonade et 1 pincée de sel.

Mélanger.

Verser la préparation liquide dans le saladier, et mélanger.

Verser le tout dans un moule beurré puis **cuire 40min.**

A la sortie du four, badigeonner le gâteau de miel puis mettre des perles de sucre pour décorer.



Mon carnet de cuisine

CLAE de la Louvière - Décembre

GATEAU AU CITRON

INGRÉDIENTS

1 pot de yaourt nature

3 oeufs

Sucre en poudre (1/5 pot)

Huile de tournesol (1 pot)

1 sachet de levure

Farine (3 pots)

Citron

Sucre glace

Préchauffer votre four à 180°C.

Dans un saladier verser 1 pot de yaourt nature
Casser 3 oeufs, ajouter 1/5 pot de sucre en poudre
Mélanger.

Ajouter 1 pot d'huile de tournesol et mélanger.
Rajouter 1 sachet de levure chimique et 3 pots de farine.
Mélanger et rapée le zeste d'un citron et ajouter le jus. Bien mélanger.

Mettre au four pendant 30 min.

Pour le glaçage:

Mélanger du sucre glace et du jus de citron jusqu'à ce que ce soit semi-liquide. Badigeonnez le gâteau.

