

COOKIES AUX JAUNES D'ŒUFS

(12 à 15 pièces)

Les ingrédients

125g de farine	50g de beurre mou
150g de sucre roux	5g de levure chimique
2 jaunes d'oeufs	60g de pépites de chocolat
1 pincée de sel	50g de lait

La recette

- Mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le sel, le beurre mou
- Incorporer les jaunes et mélanger
- Verser le lait pour faire une boule de pâte
 - Finir avec les pépites de chocolat
- Faire des boules de la grosseur d'une balle de ping pong et les écraser légèrement avec la paume de la main
- Cuisson 8/10 minutes à 180 degrés sur un tapis de cuisson réutilisable !



BRIOCHE AUX JAUNES D'ŒUFS

(1 belle brioche pour 4 personnes)

- Mettre la farine, la levure, le lait, le sel, le sucre et les jaunes d'œuf
- Pétrir 5/7 minutes au batteur, jusqu'à décollement de la pâte
- Incorporer le beurre mou et repétrir 5/7 min, jusqu'à ce que la pâte se redécolle (température de fin de pétrissage 24/25 degrés maximum !)
- Laisser pousser 30 min à 1h à température ambiante
- Rabattre la pâte et diviser en 6/8 boules égales et les disposer en quinconces dans un moule à manquer (18/20 cm)
- Faire pousser 1h, préchauffer le four à 180 degrés
- Cuisson 170 degrés 30/35 min en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau

Les ingrédients

250g de farine
65g beurre mou
10g levure boulangère fraîche
50g de sucre
100g de lait
2 jaunes d'œufs
5g de sel

Astuce : Pour arriver à mieux façonner la pâte, la laisser 2/3h au frigo après la 1ère pousse, elle sera beaucoup moins souple et beaucoup plus pratique à travailler !



CROQUANTS AUX AMANDES

Les ingrédients

125g d'amandes entières grillées
220g de sucre cristal en poudre
60g de farine
2 blancs d'œufs

- Mélanger les blancs d'œufs, le sucre et la farine
- Concasser grossièrement les amandes grillées et les incorporer à la préparation

- À l'aide d'une cuillère à café, déposer des petites boules sur un tapis de cuisson
- Cuire 10/12 minutes à 200 degrés, quand ils ont une couleur caramel clair, ils sont cuits !
- Attention ! Attendre avant de démouler, le croquant va durcir en refroidissant !



CAKE AUX POMMES « FATIGUÉES »

Les ingrédients

3 œufs	80g de sucre
140g de farine	70g de beurre fondu tiède
5g de levure chimique	300g de pommes «fatiguées»
1 yaourt nature	(caramélisées ou non)

(pour un moule à cake de 24 cm)

La recette

- Casser les œufs et bien mélanger avec le sucre
- Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique
- Ajouter le yaourt puis mettre le beurre fondu tiède dans l'appareil et finir avec les pommes
 - Verser dans le moule à cake qui aura été beurré et fariné
- Préchauffer le four à 200 degrés, et baisser à 180 lors de la mise en cuisson, 35 minutes
- Contrôler la cuisson avec une pointe de couteau, planter au milieu du cake, la lame doit sortir sèche.

Astuce : Puisque les pommes fatiguées sont molles, flétries, un peu farineuses en bouche... Je les coupe en dés et les fait revenir dans du beurre et du sucre à la poêle avant de les verser dans l'appareil.



GAUFRES

(Une dizaine suivant la taille du gaufrier)

- Peser la farine et le lait et délayer petit à petit sans faire de grumeaux
- Mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et le beurre fondu tiède
- Monter les blancs en neige
- Incorporer à la Maryse les blancs à la pâte délicatement
- Laisser reposer au moins 20/30 minutes

Les ingrédients

375g de lait
250g de farine
100g de beurre fondu
3 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
30g de sucre
5g de sel

Astuce 1 : Afin d'éviter les grumeaux de blancs d'œufs dans la pâte, avant de les incorporer, une fois qu'ils sont montés, les mélanger à la Maryse, cela « cassera » les morceaux et permettra d'avoir une pâte à gaufres bien homogène.

Astuce 2 : Pour des gaufres croustillantes, dès qu'elles sortent du gaufrier, les faire refroidir sur une grille afin que la vapeur puisse s'échapper et éviter de les ramollir .



GÂTEAU NUAGE

Les ingrédients

120g de farine 120g de beurre fondu tiède
120g de sucre 10g de féculé
6 blancs d'œufs 1 pincée de sel

La recette

- Monter les blancs en neige et incorporer petit à petit le sucre en pluie
- Une fois montés, ajouter la farine, la féculé, le beurre fondu, le sel et mélanger très délicatement
- Verser dans un moule à manqué beurré et fariné
 - Préchauffé le four à 200 degrés
 - Cuire 20/25 minutes à 180 degrés

