

## **TARTES FINES AUX POMMES**

### **Pâte brisée sucrée**

- 200 g farine de blé T65
- 1 c à soupe de sucre de canne blond ou de sucre de canne complet
- zeste de citron non traité râpé
- 70 g de beurre froid coupé en dés
- 70 à 75 ml d'eau

Dans une jatte, mélanger à la main la farine, le sucre et le zeste de citron.

Ajouter le beurre en dés et l'incorporer du bout des doigts pour obtenir des miettes, puis, rouler ce mélange entre les mains pour sabler la pâte.

Ajouter de l'eau petit à petit pour obtenir une boule de pâte souple.

Laisser reposer la pâte au moins 1 h au réfrigérateur.

### **Garniture**

- 4 ou 5 pommes
- 1 citron (celui dont les zestes ont été prélevés pour la pâte)
- sucre
- cannelle
- lamelles de beurre

Étaler la pâte finement (3 mm environ). Disposer sur une tourtière beurrée ou sur un papier cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.

Préparer les pommes pour la tarte : les éplucher, citronner légèrement et enlever les pépins à l'aide d'un vide pomme. Les couper en 2 dans la hauteur.

Poser chaque demi pomme à plat et trancher en fines lamelles d'égale épaisseur. Disposer les pommes en superposant les tranches joliment. Saupoudrer de quelques pincées de cannelle, de sucre et ajouter quelques fines lamelles de beurre.

Préchauffer le four à 180° pendant 10 minutes. Cuire la tarte pendant environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée dessus et dessous.

## **BISCUITS A LA NOIX DE COCO**

- 60 g de noix de coco râpée
- 125 g de farine T65
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 pincée de sel

Dans une jatte mettre: la farine, la levure, le sel et le beurre. Sabler le mélange du bout des doigts.

Ajouter le sucre, la noix de coco et un peu de lait . Pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène, ajouter quelques gouttes de lait si la pâte est trop cassante. Abaisser (Etaler) la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 à 5 mm. A l'aide d'un emporte pièce dessiner des formes, sans emporte pièce les découper au couteau. Poser délicatement les biscuits sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Faire cuire à four moyen une dizaine de minutes à 180°C. Laisser refroidir sur grille .

## **CAKE BANANE-CHOCOLAT**

- 2 œufs
- 80 g de sucre de canne blond
- 60 g de beurre fondu (ou 50 g d'huile d'olive)
- 100 g de farine de blé T65
- 1,5 c à café de poudre à lever
- zeste de citron râpé
- 2 petites bananes ou 1 grosse (environ 150 g)
- 80 g de pépites de chocolat (mélange chocolat au lait, chocolat noir)

Faire fondre le beurre à feu doux.

Blanchir les œufs et le sucre avec un fouet. Ajouter le beurre tiédi en mélangeant. Puis, la farine et la poudre à lever.

Écraser les bananes à la fourchette en purée lisse, puis les incorporer à la pâte. Mélanger pour que l'ensemble soit homogène. Terminer en ajoutant les pépites de chocolat.

Disposer la pâte dans un moule à cake ou des moules à muffins.

Préchauffer le four à 180° pendant 10 mn. Cuire pendant 15 à 20 mn.

## **COOKIES AU CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO**

- 50 g de beurre mou
- 25 g de sucre de canne blond
- 20 g de sucre de canne complet (ou sucre roux)
- 1/2 c à café d'extrait de vanille ou 1 c à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 120 g de farine de blé
- ½ c à café de poudre à lever
- 40 g de noix de coco râpée
- 70 à 80 g de pépites de chocolat ou chocolat haché
- 40 g d'amandes ou de noisettes mondées et hachées
- Quelques pincées de fleur de sel (option)

Dans un saladier, fouetter le beurre en pommade, ajouter les sucres et mélanger en fouettant. Ajouter la vanille, le sel et l'œuf en mélangeant.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la poudre à lever, le chocolat, la noix de coco et les amandes ou les noisettes.

Puis, à l'aide d'une spatule, ajoutez le mélange sec au mélange beurre-sucre-œuf de façon à obtenir un mélange homogène. Avec une corne, rassembler en boule et réservez au réfrigérateur pendant une demi-heure.

Préparer une plaque de cuisson avec un feuille de papier dessus.

Préchauffer le four pendant 5 à 10 mn à 180°

Détacher des petits morceaux de pâtes, former des petites boules de taille égale et déposer sur la plaque. Aplatir légèrement avec la paume de la main.

On peut mettre 2 ou 3 grains de fleur de sel sur les biscuits avant de les aplatir.

Cuire pendant environ 10 mn jusqu'à ce que les cookies soient dorés.

Laisser refroidir quelques minutes avant de déguster.

## **BISCUITS NOISETTE ou AMANDE**

- 70 g de farine de blé T65
- 50 g de noisettes ou amandes mixées en poudre grossière
- 30 g de sucre de canne complet ou rapadura
- 1/3 de c à café de poudre à lever
- 50 g de beurre bien froid coupé en morceaux
- 1 à 2 c à soupe d'eau ou de lait pour former une boule de pâte

Dans une jatte, mélanger à la main la farine, les noisettes ou amandes en poudre, le sucre, la poudre à lever. Ajouter le beurre bien froid coupé en dés et sabler en écrasant le beurre avec la farine, d'abord, du bout des doigts, puis, en faisant rouler le mélange entre les mains pour obtenir un mélange qui a l'aspect du sable. Ajouter un peu d'eau ou de lait pour former une boule de pâte souple. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

Prélever des morceaux de pâtes, les rouler en boulettes dans le creux de la main, puis, les aplatir légèrement avec la paume. Les disposer sur une feuille de papier cuisson ou une plaque à four beurrée. Enfoncer quelques morceaux de noisettes sur chaque biscuit. Préchauffer le four à 180° pendant 5 mn et cuire environ 10 mn jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Disposer sur une grille jusqu'à refroidissement.

## **RIZ AU LAIT A LA VANILLE**

1 L de lait entier (pas de lait demi-écrémé, sinon votre riz au lait risque de rester liquide)

- 150 g de riz rond ou de brisure de riz
- 50 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille, ou 1/2 c. à c. de vanille en poudre

Placez la casserole sur feu moyen et versez-y le litre de lait. Ajoutez le riz et le sucre en poudre directement dans le lait froid. Mélangez.

Ouvrez la gousse de vanille et retirez-en les graines en les grattant avec la lame d'un couteau. Placez les graines et la gousse ouverte dans le riz au lait. C'est important de mettre aussi la gousse car elle a un fort pouvoir parfumant.

Dès que le lait arrive à ébullition, baissez le feu au minimum. Sur ma plaque, je mets sur 2 sur un total de 12 positions. Laissez cuire encore environ 45 minutes, en remuant de temps en temps. Le riz au lait doit cuire 1 heure environ au total. Répartir dans des ramequins le riz au lait.

Laissez tiédir et ôtez la gousse de vanille.

## **Abréviations**

c à soupe : cuillère à soupe (ou grande cuillère)

c à café : cuillère à café (ou petite cuillère)

g : gramme

ml : millilitre

1 g = 1 millilitre

cm = centimètre