



Clafoutis aux pêches




Ingrédients :

- 1 grosse boîte de pêches au sirop



- 5  à soupe de sucre en poudre



- 3  à soupe de farine



- 3 œufs 

- 1  de lait



- 30 g de beurre 

Préparation :

Découpez les pêches en petits morceaux. Beurrez un moule et disposez les morceaux de pêche dans le fond.

Mélangez les œufs, la farine, le sucre et le lait. Recouvrez les pêches avec la pâte.

Enfournez et laissez cuire 35 minutes à 180°. Saupoudrez de sucre avant de servir.



CRUMLE AUX FRUITS



2 pommes acidulées
(exemple Granny)



2 pommes reinettes



2 poires



des noix



2 sachets de
sucre vanillé



130 g. de farine



130 g. de beurre



100 g. de sucre
en poudre

1- Eplucher les fruits et les couper en petits dés.



2- Mettre les fruits dans un plat qui va au four.
(préchauffer thermostat 7)



3- Saupoudrez les fruits de sucre vanillé et des noix.



4- Fabriquer un "sable" grossier en mélangeant
le beurre, la farine et le sucre.

(Le beurre est d'abord coupé en morceaux)



5- Couvrir les fruits de ce "sable" et laisser cuire
20 minutes (croûte dorée).



Tarte au fromage



les ingrédients



rouleau de pâte



4 oeufs



gruyère râpé



lait



farine



sel et poivre

le matériel



un saladier



un verre



un fouet



un moule à tarte



1. Déroule la pâte dans le moule.



2. Recouvre de gruyère râpé.



3. Mélange les 4 œufs, la farine, le lait, le sel et le poivre dans le saladier.





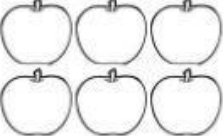






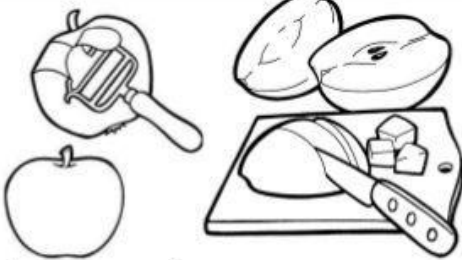

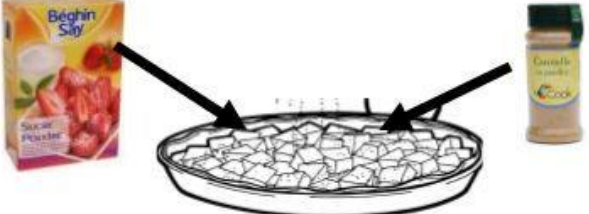
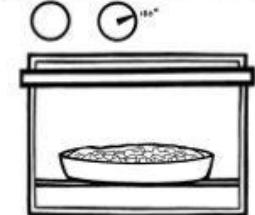
4. Verse la préparation dans le moule.



5. Fais cuire 30 minutes à four chaud.

Tarte aux pommes



les ingrédients	le matériel
 <p>1 rouleau de pâte</p>  <p>sucres en poudre</p>  <p>6 pommes</p>  <p>cannelle</p>	 <p>une fourchette</p>  <p>un couteau</p>  <p>un moule à tarte</p>
 <p>1. Déroule la pâte dans le moule.</p>	 <p>2. Pique la pâte avec la fourchette.</p>
 <p>3. Epluche et coupe les pommes.</p>	 <p>4. Verse les pommes sur la pâte.</p>
 <p>5. Saupoudre de sucre et de cannelle.</p>	 <p>6. Fais cuire 30 minutes à four moyen.</p>

Remarque Importante : les dessins des étapes de cette recette sont issus du site <http://crayaction.be/>. Ils étaient dans la rubrique « un p'tit plus ». Je me suis donc permise de les utiliser il y a 2 ou 3 ans et ne viennent pas du DVD que je n'ai jamais eu !