

# CRÊPES

## Ingrédients :

- 500 g de farine
- 6 œufs entiers
- 50 g de beurre
- 1 litre de lait
- Une pincée de sel.
- Quelques gouttes de fleurs d'orangé

## Préparation :

Réunir farine en fontaine, œufs entiers et sel dans un cul-de-poule

Mélanger au fouet.

Ajouter une petite partie du lait pour détendre l'appareil.

Ajouter le reste de la farine et le reste de lait.

Ajouter le beurre tiédi.



## Beignets

Ingrédients :

175 g de farine

2 sachets de sucre vanillé

2 jaunes d'oeufs

50 g de beurre fondu

1/2 verre de lait

1/2 paquet de levure de boulanger

1 pincée de sel

Un saladier

Un rouleau à pâtisserie

Un verre

De la confiture

Du sucre glace

- Demandez à votre enfant de verser tous les ingrédients dans le saladier et de mélanger avec ses mains. Demandez-lui de pétrir la pâte comme une pâte brisée.
- Demandez-lui de former une grosse boule et laissez-la doubler de volume dans un endroit tiède.
- Aidez votre enfant à étaler la pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre environ.
- Demandez-lui de tremper le verre dans la farine, puis de découper des ronds dans la pâte.
- Demandez-lui ensuite à déposer 1/2 cuillère à café de confiture au centre de chaque rond.
- Montrez-lui comment replier les 4 pointes vers le centre et comment former une petite boule.
- Laissez les beignets gonfler 30 à 40 mn avant de les plonger dans la friture.
- Demandez à votre enfant de saupoudrer les beignets de sucre glace et dégustez les beignets tièdes.



## Cake à l'orange

### Ingrédients :

- 120 gr de beurre
- 120 gr de farine
- 120 gr de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oranges
- Oranges confis

### Recette :

- Fouetter le beurre
- Ajouter le sucre
- Ajouter un œuf puis le 2<sup>ème</sup> œuf
- Ajouter la farine
- Ajouter la levure chimique
- Ajouter le jus d'orange
- Ajouter les oranges confis



# Baghrir (crêpes mille trous)

## Ingredients

- 300g semoule fine semouline (semoulina)
- 120g farine
- 1 cas sucre
- 1 cac levure chimique
- 1 cas levure instantanée
- Une pincée de sel
- 900ml eau tiède
- quelques gouttes d'extrait d'orange
- miel et beurre pour déguster

## Instructions

1. Mélanger tous les ingrédients dans votre mixeur.
2. Verser le mélange dans un grand bol, couvrir de film alimentaire et laisser lever 30min (j'ai laissé 1H).
3. Mélanger un peu avec la louche.
4. Chauffer une poêle, badigeonner de beurre si désiré (je ne l'ai pas fait), verser une louche du mélange et laisser cuire sur feu doux. Les baghrir cuits en se perforant.
5. Déposer les baghrir sur un linge propre (ne pas les poser une sur l'autre).
6. Déguster chaud avec du miel mélangé au beurre.



# Cookies

## Ingrédients :

350 gr de farine

150 gr de sucre en poudre

150 gr de beurre mou

2 œufs

10 gr de levure chimique

375 gr de pépites de chocolat

Un sachet de sucre vanillé

## Recette :

Mélanger beurre et sucre pour avoir une pâte crémeuse

Ajouter un œuf puis le 2<sup>ème</sup>

Ajouter le sucre vanillé, la levure et la farine

Puis finir par les pépites de chocolat

Cuir pendant 15 minutes.



# Sablé

## *Ingrédients*

- Pour 1 plaque à pâtisserie du four (24 biscuits env):
- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 œuf (petit calibre)
- 1 pincée de sel

## *Préparation*

Préparer la pâte sablée :

Mélanger avec soin 150 g de farine, 75 g de sucre, sel, parfum au choix, 75 g de beurre coupé en petits morceaux en pressant et en frottant les paumes des mains l'une contre l'autre pour faire "du sable"

(Attention : le beurre ne doit pas être mou, ni trop dur non plus !)

Incorporer rapidement l'œuf à ce mélange sableux

Mettre en boule. Ecraser la pâte avec la paume de la main plusieurs fois pour bien amalgamer le tout

Préchauffer le four à 200°

Déposer la pâte sur un plan fariné et garder de la farine près de soi pour fariner le rouleau et ses mains.



# AMARETTI

## Ingrédients :

- 250gr d'amandes ou poudre d'amande
- 2 blancs d'œufs
- 125gr de sucre
- 1 cuillère à café d'arome d'amande amère
- Sucre glace pour les rouler dedans

## Recette :

- Mélanger les amandes et le sucre
- On monte les blancs en neige avec une toute petite pincée de sel
- Une fois les blancs monté bien ferme, on le rajoute délicatement au mélange amandes-sucre.
- Puis on rajoute l'arome d'amande
- On obtient une pâte avec laquelle on forme des petites boules qu'on roule dans le sucre glace.
- On les aplati légèrement puis on les dépose sur du papier sulfurisé.
- On les enfourne 15 minutes à 150 degrés.

Bon appétit.

