



MUFFINS AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour 6 muffins

Ingrédients : 10 cl de lait, 1 œuf, 1 blanc d'œuf, 120 g de farine de blé, 6 g ou 2 cuillères de levure chimique, 60 g de sucre semoule, 70 g de beurre salé mou, 70 g de pépites de chocolat.

Préchauffez le four à 180° (th5/6). Dans un saladier, mettez la farine et la levure. Ajoutez le beurre et le sucre et mélangez le tout. Mettez l'œuf, le blanc et le lait préalablement tiédi. Mélangez afin d'obtenir une pâte lisse. Versez les pépites de chocolat dans la préparation et mélanger de nouveau. Remplissez à mi-hauteur les moules à muffins et mettez au four pendant 30 minutes. Démoulez tiède.

Vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par des myrtilles, des framboises ou 2 cuillères à soupe de caramel liquide.

(recette fournie par Corinne L.)



GATEAU AUX POMMES

Ingrédients : 3 œufs entiers, 1 verre d'huile (env 10 cl), même quantité de jus d'orange, 250 g de farine, 150 g de sucre semoule, 1 paquet de levure chimique alsacienne, 1 grosse pomme.

Préchauffer le four thermostat 6 (180°).

Battre les œufs entiers avec le sucre, ajouter peu à peu la farine, l'huile et le jus d'orange en alternant (sinon, la pâte risque de coller), ajouter la levure. Il n'est pas utile de battre la pâte longtemps, juste le temps de bien mélanger le tout. Verser la pâte dans un moule préalablement huilé, couper les pommes en dés sur le dessus et enfourner pour environ 45 mns.

(recette fournie par Béatrice)



GATEAU MARBRE

Ingrédients : 180 g de beurre ramolli, 120 g de sucre, 3 œufs entiers, 1 pincée de sel, 300 g de farine, un demi-paquet de levure chimique, un peu de lait, un peu de cacao en poudre, un verre à liqueur de rhum.

Préchauffer le four à 220° (th 7/8)

Battre le beurre ramolli avec le sucre, ajouter les œufs et la pincée de sel. Mélanger. Ajouter la farine peu à peu : quand la pâte devient collante, délayer avec un peu de lait. Ajouter la levure chimique. Partager la pâte en deux parties : laisser la moitié nature, et parfumer l'autre moitié avec le cacao en poudre et le rhum.

Cuire pendant 10 mns à 220°, puis baisser le four à 180° et continuer la cuisson pendant 50 mns.

(recette fournie par Ursula)



TERRINE DE POULET

(Recette médiévale)

Ingrédients :

250g de blanc de poulet

500g de chair de porc (chair à saucisse)

2 oignons, 2 échalotes

2 oeufs

persil

sel (très peu : souvent la chair à saucisse est salée), poivre

épices: gingembre, 4 épices (à votre convenance et selon vos goûts: 1 cuillère à café est bien, mais pas rase)

Mélanger à la chair de porc, les oignons et les échalotes hachés, le persil, les épices, les œufs, rendre le mélange bien homogène , vérifier l'assaisonnement.

Tasser la farce dans le fond d'un moule à cake (à moitié rempli) puis y déposer les filets de poulet de façon à couvrir toute la farce.

Faire cuire au four , au bain-marie, pendant 1h30 à 180°.

Servir bien froid ! et bon appétit

(recette fournie par Corinne S.)
