COOKIES CHOCOLAT

Ingrédients :

150g farine
110g beurre doux
½ cuillère à café sel
½ cuillère à café de bicarbonate
60g sucre roux
60g sucre blanc
1 pointe de fleur de sel
1 cuillère à café de vanille
1 oeuf
100g chunks de chocolat

On peut ajouter ses fruits secs préférés (noix, noisettes, amandes, raisins, macadamia ou pécan)

Recette :

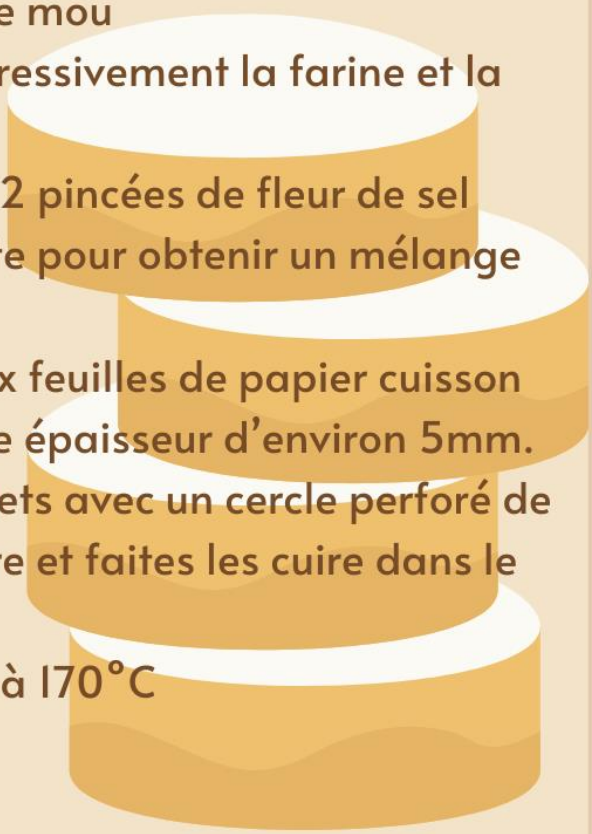
1. Mélanger la farine, le sel et le bicarbonate
2. Battre le beurre mou avec les sucres, la fleur de sel, ajouter l'extrait de vanille
3. Incorporer progressivement le mélange sec à cet appareil.
4. Ajouter les chunks de chocolat et les fruits selon vos envies.
5. Former des boules et les réserver au frais ½ heure
6. Disposer sur une feuille silicone SANS APPLATIR et cuire 11mn à 190°C

Les palets bretons

10 pièces

Recette

1. Mélanger les oeufs et le sucre.
2. Ajouter le beurre mou
3. Incorporer progressivement la farine et la levure.
4. Assaisonner de 2 pincées de fleur de sel
5. Travailler la pâte pour obtenir un mélange homogène.
6. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson pour obtenir une épaisseur d'environ 5mm.
7. Détailler les palets avec un cercle perforé de 8cm de diamètre et faites les cuire dans le cercle.
8. Enfourner 17mn à 170°C



Ingrédients

130g farine

2 jaunes d'oeufs

11g levure fraiche

80g sucre & 2 pincées de fleur de sel

100g beurre mou

Les muffins gourmands

6 pièces

Recette

1. Dans un premier saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres et le sel.
2. Dans un second saladier, mélanger l'oeuf, le lait et le beurre fondu.
3. Assembler les deux appareils en remuant. Le mélange doit homogène mais pas forcément lisse.
4. Ajouter la garniture de votre choix
5. Répartir dans les moules à muffins habillés d'une caissette en papier.
6. Enfourner à 180°C pendant 15mn.
7. Laisser refroidir avant de démouler

En version salée, on remplace le sucre par du fromage (parmesan ou emmental rapé

Ingrédients

140g farine

1 oeufs

1/2 sachet de levure

50g sucre + 1 sachet de sucre vanillé + 1 pincée de sel

75ml lait entier

40g beurre

Ajouter la garniture de votre choix (chocolat, fruits, épices etc)

Les madeleines selon GOBEL

15 pièces

Recette

1. Mélanger au fouet, les oeufs, le sucre, le lait et le zeste de citron
2. Tamiser la farine et la levure, puis incorporer au fouet.
3. Ajouter le beurre fondu chaud mais pas bouillant.
4. Pocher et laisser reposer 24h au frais.
5. Dans un moule en fer blanc préalablement graissé, pocher vos madeleines et remettre le moule plein 10mn au frigo.
6. Préchauffer le four à 180°C et enfourner 8 à 12mn.
7. Vos gâteaux sont cuits quand le pourtour est bien doré

Ingrédients

125g farine

2 oeufs

1/2 sachet de levure

90g sucre glace

40g lait entier

140g beurre fondu

Le zeste d'1/2 citron