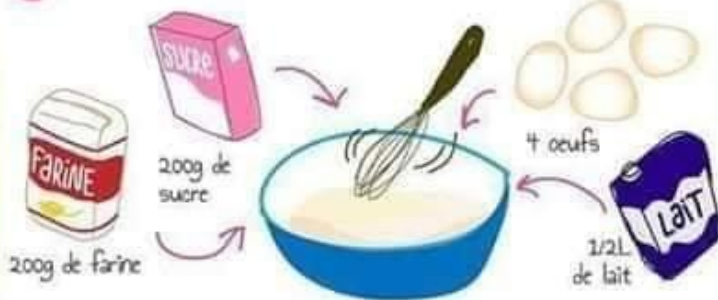




Le clafoutis

C*mon
etiquette!

- 1 Mélangez la farine, le sucre, les oeufs et le lait.



ASTUCE

Ajoutez de la vanille dans la préparation pour plus de saveur.



- 2 Beurrez le moule, couvrez le fond de fruits rouges. Versez le mélange par dessus.



250g de fraises et de framboises

VOILAAAA!



Thermostat 180°C (6)
Cuisson : 30 à 40min



www.c-monetiquette.fr

Comon
etiquette!

Les financiers

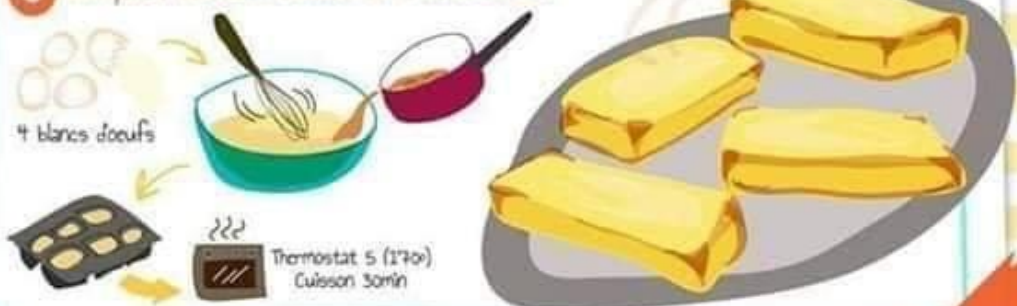
- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



- 2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



- 3 Incorporez les blancs d'œufs et le beurre ambré.



www-comon-etiquette.fr

P&L + fermant! fait le sucre P&L + fermant! fait le sucre P&L + fermant! fait le sucre

Le gâteau au chocolat de *c*mon* étiquette!



faites fondre 100 g de chocolat



ajoutez petit à petit
50 g de farine à la préparation



+

et 1/2 cuillère à café de levure



+



ajoutez 100 g de beurre en morceaux

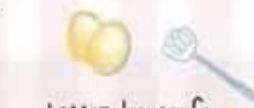
+



ajoutez 40 ml de lait



mélangez tous les ingrédients



battez les oeufs



ajoutez 50 g de sucre
obtenez un mélange moussoux



mettez la pâte dans un moule beurré
enfourné 15 minutes à 220°C

décorez avec des vermicelles,
des dragées chocolatées,
des bonbons ...
coupez en petits carrés

dégustez !

www.c-monetiquette.fr



P&L + fermant! fait le sucre

P&L + fermant! fait le sucre

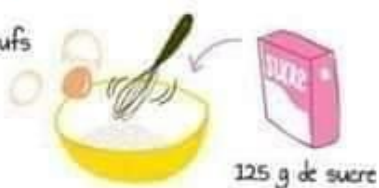
P&L + fermant! fait le sucre



Muffins aux fruits rouges C*mon! etiquette!

1 Battez les oeufs et le sucre.

2 oeufs



125 g de sucre

2 Faites fondre le beurre.
Puis, ajoutez la crème et le mélange
oeufs/sucre tout en remuant.

100 g de
beurre salé



15 cl de
crème

3 Dans un autre saladier, mélangez la
farine, la levure et la poudre d'amandes.

1/2 sachet de
levure chimique



200 g de
farine

2 c à s
d'amandes en
poudre

4 Versez la 1ère préparation dans le
mélange obtenu. Mélangez grossièrement
à la cuillère pour obtenir une pâte
grumeluse.
Enfin, incorporez les fruits rouges en
mélangeant très délicatement.



250 g de
fruits rouges
au choix

5 Versez dans des moules à muffin
à mi-hauteur et mettez au four.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 15-20 min



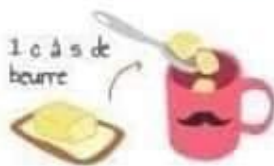
www.monetiquette.fr



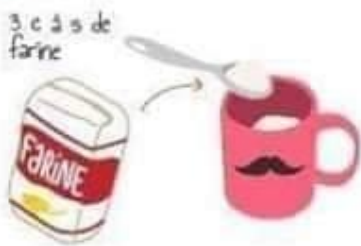
Le mug-cake cookie

Comme
étiquette!

- 1 Faites fondre le beurre au micro-ondes.
Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf. Puis, mélangez.



- 2 Ajoutez la farine, mélangez.



- 3 Ajoutez le chocolat coupé en morceaux
et une gousse de vanille.



EN
5 MIN

- 4 Mélangez le tout et mettez 1 minute au
micro-ondes à la puissance maximale.

ATTENTION
C'EST CHAUD!



Mmmmh!



www.comme-étiquette.fr



Brioche façon pain perdu

Comon
etiquette!

- 1 Mélangez le lait, le sucre vanille et le sucre de canne dans un petit saladier. Battez les oeufs et les mettre dans un grand bol.



- 2 Imbibez légèrement les tranches de brioche rassis dans la 1ère préparation, puis trempez-les dans les oeufs battus.



ASTUCE
Semez avec notre glace maison aux fruits rouges (sans sorbétère) !

- 3 Faites dorer les tranches de chaque côté dans une poêle avec une noisette de beurre.



www.comon-etiquette.fr

La glace maison aux fruits

Comme
étiquette!

- 1 Mixez les fruits, le sucre glace et le jus du demi-citron au blender



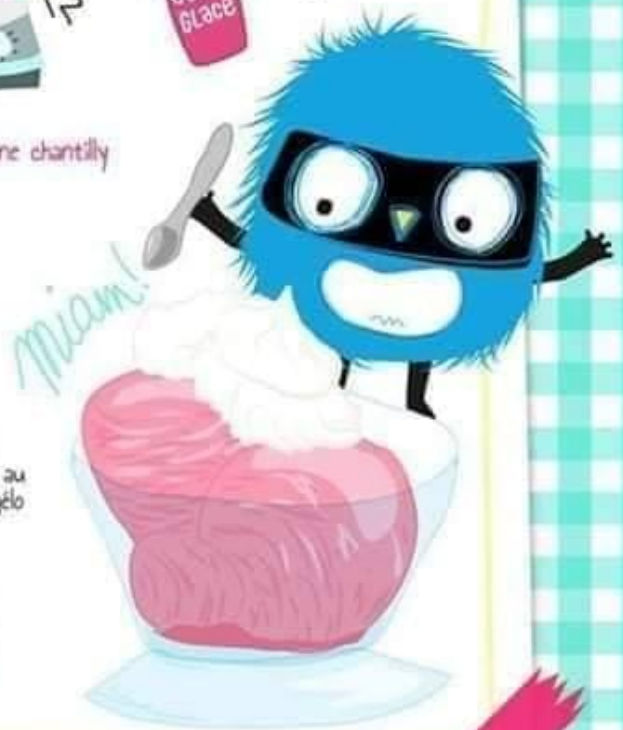
ASTUCE

Découpez de petits morceaux de fruits pour les incorporer à la préparation avant de la congeler.

- 2 Fouettez la crème liquide froide comme une chantilly



- 3 Incorporez délicatement le mix de fruits



www.monetiquette.fr

Le smoothie fraise-banane

Comon
etiquette!

1 Mélangez la banane et les fraises au mixeur



2 Ajoutez le sucre et les glaçons

un petit peu de sucre



une dizaine de glaçons



ASTUCE

Rajouter des framboises pour un smoothie plus fruité.

