



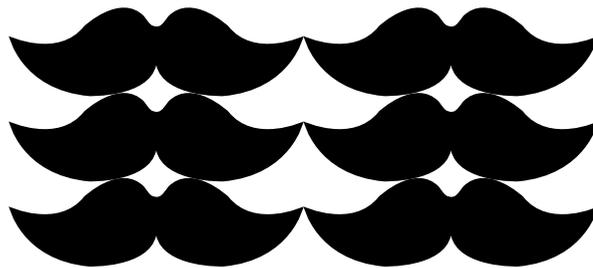
DIY n°1 . brunch Party

. par AliceSurLeGateau .

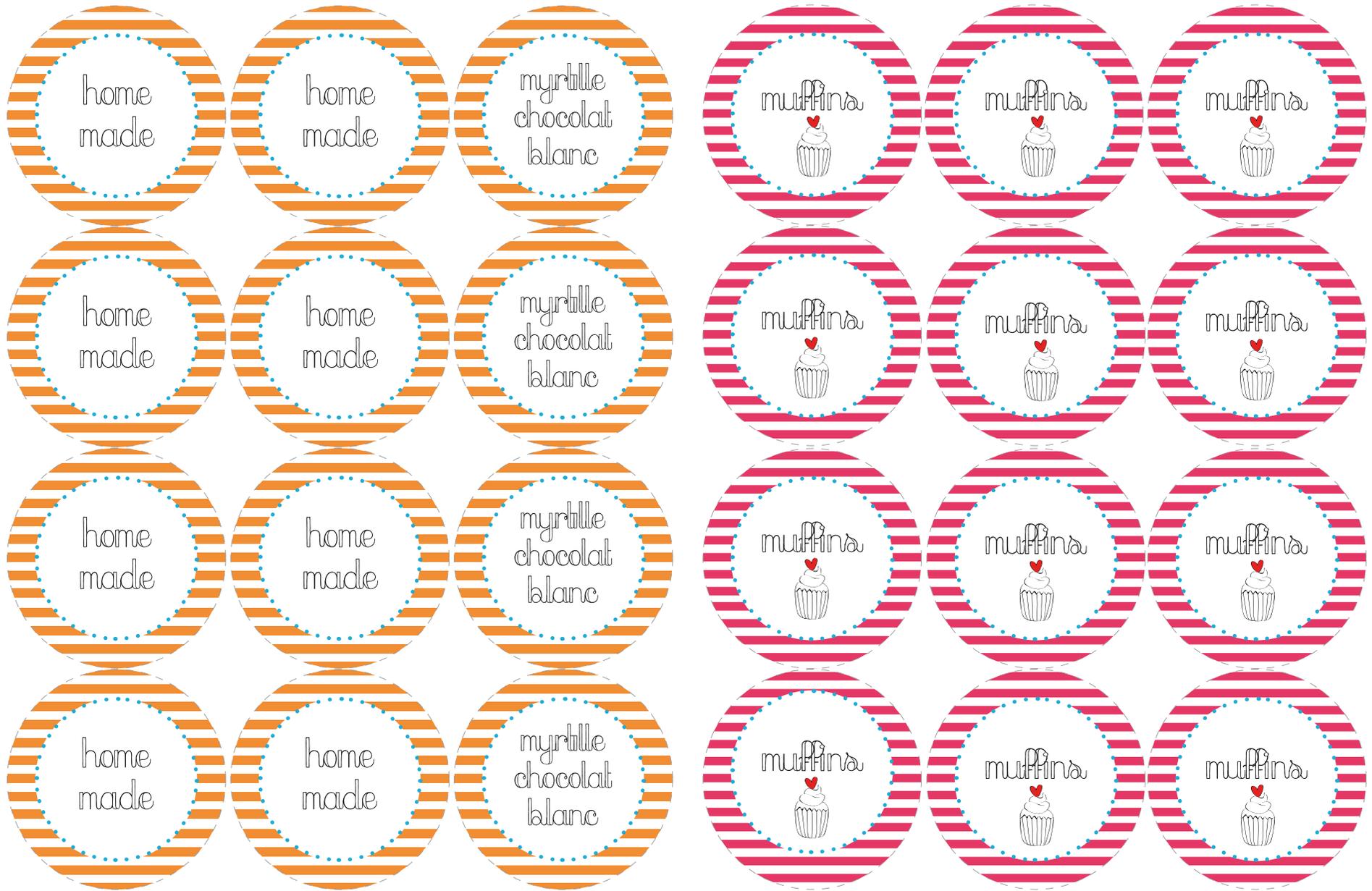
Matériel:

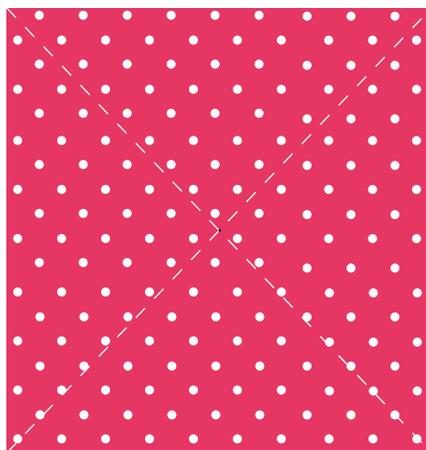
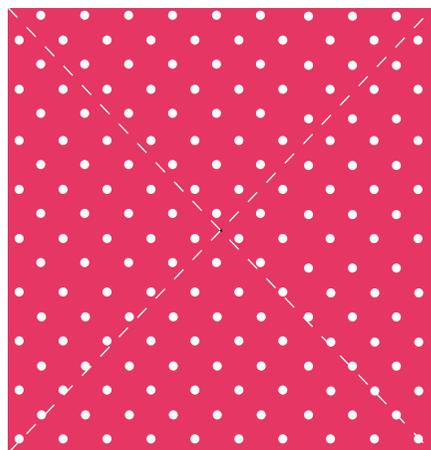
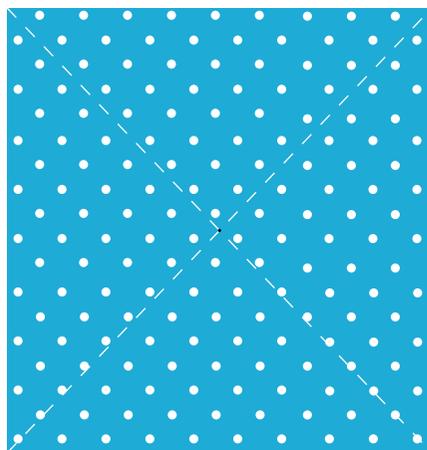
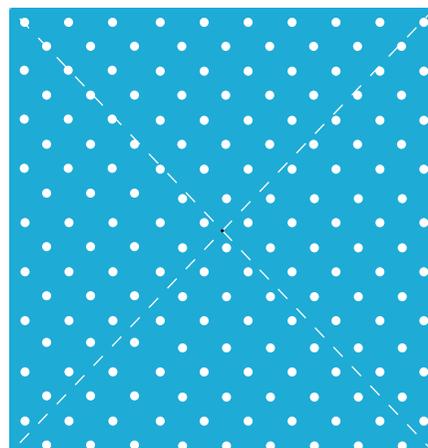
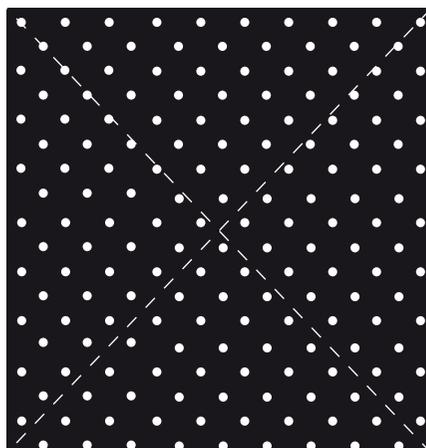
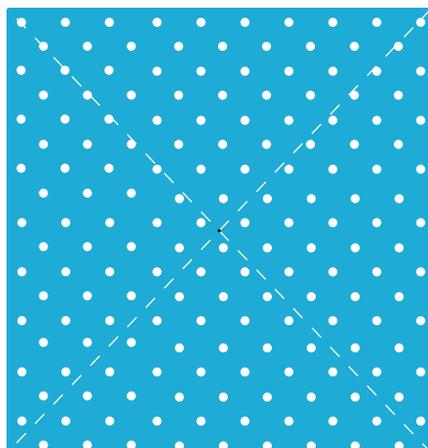
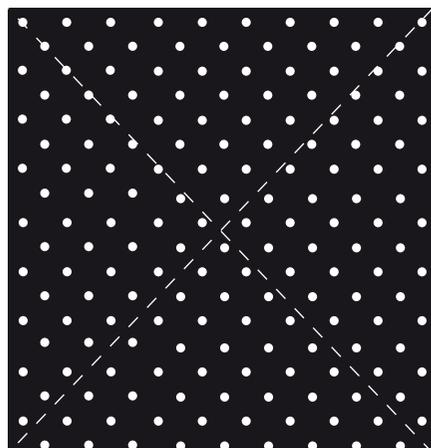
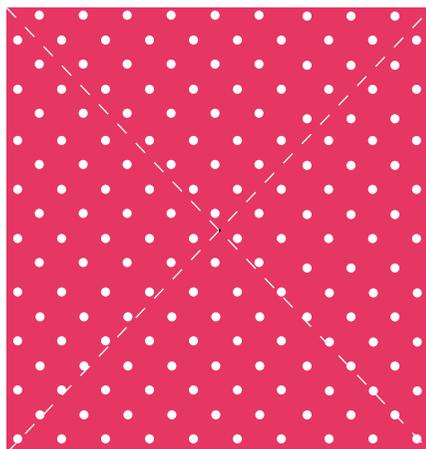
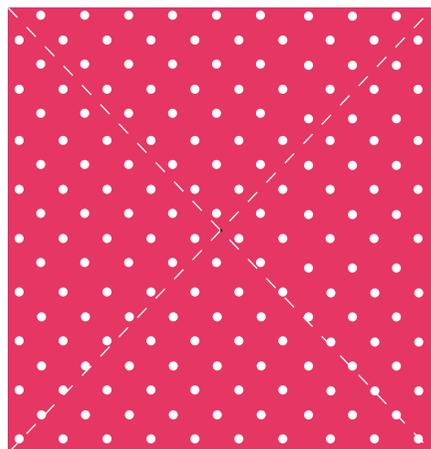
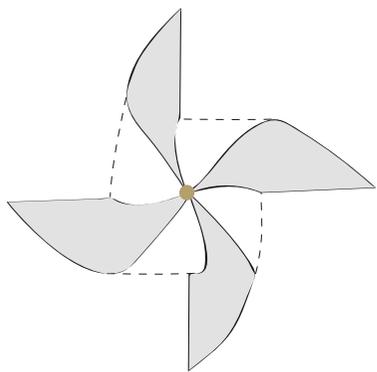
- * 1 paire de ciseaux
- * 1 rouleau de scotch
- * 1 baton de colle
- * 1 paquet de petits cure-dents
- * 1 paquet de grands pics en bois
- * 1 paquet de feuilles A4 190g

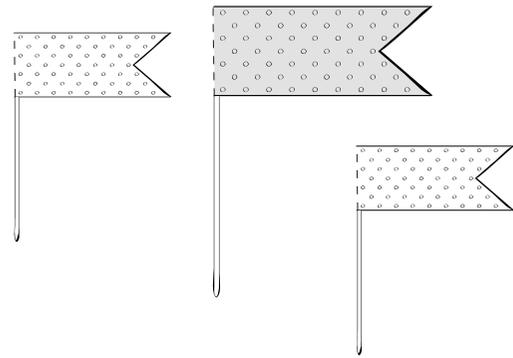












Le Gâteau au Yaourt

Unité de mesure: 1 pot de yaourt nature
Fouetter le yaourt + 3 œufs
+ 1 pot d'huile de tournesol
+ 2 pots de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
+ 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
+ 3 pots de farine T.55 + 4g de sel
+ 1/2 sachet de levure

Verser dans un moule rigide

Mettre au four à 180°
30-35 min (selon le moule)



Apple Pie

Poser une pâte feuilletée avec son papier sulfurisé sur la plaque du four
La cuire à 180° pendant 10min

Une fois sortie, y tartiner 3 pots de compote de pomme

Ajouter les pommes tranchées finement
Lapoudrer d'un sachet de sucre vanillé

Parsemer d'amandes effilées

Déposer des petites touches de beurre salé (environ 20g)

Mettre au four à 200° 30 min

muffins myrtille chocolat blanc

pour 15 muffins

250 g de farine

+ 3 cuillère à café de levure chimique

100 g de sucre + 2 pincée de sel

dans un bol, mélanger 25cl de lait entier
+ 1 œuf + 75 g de beurre fondu

ajoutez ce mélange liquide au mélange sec

déposer une couche de pâte dans les moules,

Ajouter une dizaine de myrtilles surgelées

+ des pepites de chocolat blanc

recouvrir de pâte

déposer 5 ou 6 myrtilles sur le dessus

mettre au four à 200° 25 min



BANANA PANCAKES

Battre 4 blancs d'œuf en neige ferme

Mélanger 4 jaunes d'œuf avec 30cl de lait
+ 300 g de farine

+ 2 cuillère à café de levure chimique

+ 4 cuillère à café de sucre

+ 2 pincées de sel

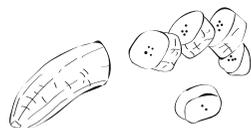
Incorporer les blancs battus en neige
et laisser reposer minimum 1/2 heure

Chauffer et graisser une poêle avec du beurre

Déposer une 1/2 louche de pâte dans la poêle

Quand les petites bulles apparaissent

sur la surface, retourner sur l'autre face



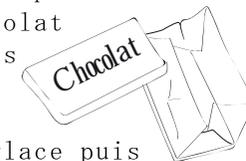
COOKIES de Laura Todd

pour 30 cookies

mélanger 350g. de sucre roux
+ 250 g. de beurre (ramoli)
+ 1 œuf

mélanger 375 g. de farine (T65)
+ 1 sachet de sucre vanillé
+ 2 pincées de sel

+ 1/2 sachet de levure sans phosphate
+ 350 g. de pépites de chocolat
incorporer en 2 ou 3 fois
au mélange précédent.



Remplir de pâte une cuillère à glace puis
«débouler» le cookie sur feuille
de papier cuisson.

Aplatir un peu les cookies.

Mettre au four à 140° 15 min
(ils durcissent après cuisson)

Les pains retrouvés (2 œufs)

Fouetter 2 œufs
avec 35 cl de lait entier
+ 40g de sucre en poudre
+ 1 sachet de sucre vanillé

Plonger une tranche de brioche allée retour
dans la préparation

Quand le beurre commence à colorer
dans la poêle, y déposer les tranches

servir avec des tranches de banane
et de fraises et des amandes grillées

Miam !