



Pasteis de nata (Portugal)

n°1

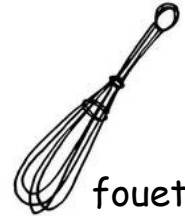
Ingrédients

- 0,5 l de lait
- 250 g de sucre
- 35 g de farine
- 5 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- un peu de cannelle en poudre
- 3 cuil. à café de jus de citron
- 3 pâtes feuilletées

Ustensiles



casserole



fouet



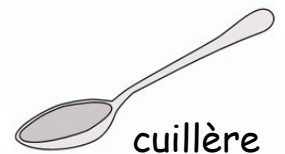
saladier



moule à muffins



cuillère à café



cuillère à soupe

1

Porter le lait à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux.

3

Lorsque le lait arrive à ébullition, retirer la casserole du feu, ôter la gousse de vanille en lui retirant ses petites graines dans le lait. Verser le lait vanillé dans la préparation (farine, sucre et sel)

5

Puis étaler les morceaux de pâte feuilleté dans les moules à muffins. A l'aide d'une cuillère à soupe, verser la préparation dans les moules.

7

Prolonger le temps de cuisson si nécessaire, pour que les flans soient bien dorés, avec même un très léger aspect brûlé par endroits.

2

Puis mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel.

4

Ajouter 4 jaunes d'oeufs et 1 œuf entier, ainsi que 3 cuillères à café de citron et de la cannelle en poudre .
Mélanger le tout énergiquement.

6

Laisser cuire pendant une bonne dizaine de minutes th.7.



Tiramisu (Italie)

n°2

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de sucre roux
- sucre vanillé
- biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone
- 30 g de cacao

Ustensiles



saladier



saladier



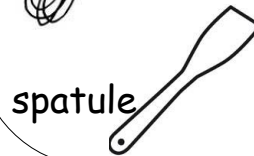
bol



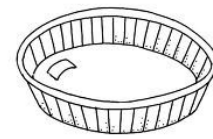
fouet



batteur
électrique



spatule



moule à gâteau

1

Séparer les blancs des jaunes.

3

Rajouter le mascarpone au fouet.

5

Mouiller les biscuits avec un sirop de sucre.

7

Saupoudrer de cacao.
Mettre au réfrigérateur.

2

Mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre roux et le sucre vanillé.

4

Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange, délicatement à la spatule.

6

Tapisser le fond du moule avec les biscuits, puis la crème, puis les biscuits, puis la crème...



Kinder krümelkuchen (Allemagne)

n°3

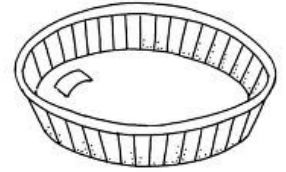
Ingrédients

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- ½ sachet de levure
- 1 oeuf
- 75 g de beurre
- fruits de saison

Ustensiles



saladier



moule à gâteau

1

Mélanger dans un saladier le sucre, la farine, la levure et l'oeuf.

3

Pétrir jusqu'à obtenir des « miettes ».

5

Ajouter les fruits.

7

Mettre au four 45 mn à th.6.
Ce gâteau s'apprécie quand il est un peu chaud !

2

Ajouter le beurre en petits morceaux.

4

Tapiser le fond d'un moule avec les 2/3 des « miettes ».

6

Eparpiller dessus le reste de la pâte.